

Musaka sa junetinom i zeljem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levene junetine
- **2** vezelja
- **2** glavicecrvenog luka
- **2** cenabelog luka
- **100 ml**paradajz sosa
- **300 g**kackavalja
- **50 g**slanine tanko izrezane
- **za podmazivanje**maslac

Zacini:

- **1/2** kašicebibera
- **1/2** kašicekaria
- **1/2** kašicesuvog biljnog zacina
- **1** kašicacrvene paprike

Priprema

Naseckan crveni luk propržiti pa dodati meso. Zatim dodati zacine i paradajz sos. Zelje naseckati na komadice umutiti jaja sa viljuškom i pomešati sa zeljem. Podmazati vatrostalnu posudu sa maslacem. Na dno prvo staviti zelje sa jajima, narendati kackavalj, pa meso, zatim kackavalj, pa zelje zatim još kackavalj. Po vrhu poreati tanko secenu slaninu. Peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Neobina musaka savršenog ukusa! Prijatno