

## *Musaka sa mešanim povrćem i junetinom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g mlevene junetine
- 600 g mešanog povrća (šargarepa, praziluk, tikvica, karfiol)
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 100 g kackavalja
- 2 jajeta
- 1 kašika seckane žalfije
- 50 g maslaca
- so
- biber

### **Priprema**

Sitno iseckati crni i beli luk. Povrce iseckati, pa ga obariti desetak minuta sa zalfijom, solju i biberom.

Sitno iseckan luk propržiti na maslacu, dodati meso, posoliti, pa upržiti.

U maslacem namazanu vatrostalnu ciniju, redjati red mesa, pa red povrca, dok se ne utroši materijal.

Kackavalj narendati, promešati ga sa umucenim jajima, pa preliti musaku.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 30 minuta.