

Grcka musaka sa graškom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 400 g mlevenog mesa
- 400 g graška
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- so po ukusu
- ulje
- suvi biljni zacin

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, a zatim dodati mleveno meso i beli luka i kratko propržiti. Dinstati 10 minuta uz povremeno dodavanje vode.

Grašak obariti u posebnu posudu sa malo soli. Kada je gotov ocediti ga od vode.

Krompir iseci na kolutove i ispržiti na malo ulja, dok ne porumene obe strane.

U vatrostalnu posudu sipati ulje, a zatim redjati red krompira, red graška, red mlevenog mesa, i tako još jedamput. Kada je gotovo, preliti musaku umucenim jajima sa pavlakom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.