

Musaka od kuvanog krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** velika krompira
- **oko 400 g** mljevenog mesa
- **1** šargarepa
- **2** glavice luka
- **1 dl** pasiranog paradajza
- so
- biber
- mješavina začina
- mljevena crvena paprika
- cili
- curry
- **1** jajce
- **1** čaša jogurta

Priprema

Na malo ulja prodinstati sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati mljeveno meso. Kratko dinstati, pa dodati i rendanu šargarepu, začine, po ukusu so, biber, mješavina začina, curry, cili, paprika.

Preliti sa pasiranim paradajzom, sa malo vode, dodati sjeckan peršun, pa kratko krckati.

Krompir oguliti, narezati na ploškice, pa skuhati u vodi. Procijediti, posoliti, pa polovinu poredati u vatrostalni sud, preko staviti smjesu od mesa.

Preko mesa staviti drugu polovinu kuhanog krompira, preli sa umucenim jajetom i jogurtom, pa zapeci u pecnici zagrijanoj na 200 C, dok ne porumeni.

Savet