

Musaka od kuvanog krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** velika krompira
- **oko 400** gmljevenog mesa
- **1** šargarepa
- **2** glaviceluka
- **1** dlpasiranog paradajza
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- cili
- curry
- **1** jaje
- **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, zacine, po ukusu so, biber, mješavina zacina, 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, preliti sa umucenim jajetom i jogurtom, pa zapeci u pecnici zagrijanoj na 200 C, dok ne porumeni.

Savet