

## *Musaka sa testeninom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** testenine po izboru
- **400 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **5 kašika** ulja
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** origano
- **1 kašika** svežeg seckanog peršuna
- so
- kecap
- **200 g** kackavalja
- **4** jajeta

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati, staviti na ulju sa dodatkom soli da se dinsta. Kada dobije staklastu boju dodati mleveno meso i dobro ga razbiti da nema grudvica. Dodati suvi biljni zacin i origano. Sve lepo sjediniti, probati ukus, i po potrebi dodati još soli ili zacina.

U mešovremenu dok pripremate fil staviti vodu u šerpu za testeninu sa dodatkom malo ulja i soli da prokuva. Testeninu kuvati prema uputstvu sa kesice.

Uključite rernu na 200 C da se zagreje dok vi slažete testeninu. Kada ste sve pripremili, ocedite testeninu i krenite da slažete. Pouljiti lazanjeru u kojoj ce se peci testenina, pa staviti red testenine, fil, posuti malo sa origanom (ako volite jaci ukus), staviti malo kecapa i posuti rendanim kackavaljem. Tako ređati dok ne utrošite

sav materijal, ali da testenina bude odozgo. Po vrhu testenine staviti kecap i posuti sa kackavaljem.

Umutiti jaja, dodati malo soli i kašikom prelivati preko testenine, tako da se ravnomerno rasporedi preliv.

Testeninu peci 25 minuta, da dobije lepu žuckastu boju. Izvaditi iz rerne, malo prohladiti, i sližiti uz dodatak rendanog kackavalja, pavlake, kecapa ili po vama šta vi želite.

### **Savet**

Testenina je jako ukusna. Po želji vi možete dodati više ili manje začina, kako volite. Uživajte. Prijatno!