

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!