

# **Musaka od krompira i mlevenog mesa**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5-6 glavicacrног luka**
- **3-4 šargarepe**
- **oko 1,5 kgkrompira**
- **300-400 gmlevenog mesa**
- **po potrebiulja**
- **po ukusu soli**
- **1,5 kašicakasija**
- **1/2 kašice mlevenog bibera**
- **1 kašica umbira u prahu**
- **2 pune kašicice aleve paprike**
- **1/2 kašicice bosiljka**
- **malomajcine dušice**
- **po ukusu suvog biljnog zacina**

## **Priprema**

Svo povrce ocistiti i oprati. Krompir iseci na kolutove, luk na sitne kockice i šargarepu narendati.

U nauljenom tiganju upрžici crni luk, dodati so i šargarepu pa uz povremeno mešanje upрžiti dok povrce ne omekša. Ako je potrebno dodajte malo vode da se sve lepo upрži. Zatim dodajte meso i sjedinite ga sa povrcem. Dodati i zacine pa ih umešati sa smesom. Na kraju dodati i alevu papriku pa je lepo sjediniti sa smesom. Upržiti još par minuta pa skloniti sa ringle i ukljuciti rernu da se zagreva na 200C.

U naljenoj tempsiji poreati polovinu krompira koji ste predhodno zacinili suvim bilnjim zacinom pa izruciti

pripremljenu smesu sa mesom, preko nje poreati ostatak krompira i zaliti vodom. Staviti da se lepo ukrcka, da krompir omekša i da se gornji sloj zapece. Nemojte krckati u potpunosti kako bi ostala i tecnost jer ce jelo biti ukusnije i socnije.

### **Savet**

Poslužiti toplo uz salatu :)