Musaka sa socivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**sociva
- **300 g**krompira
- **1**paradajza
- **1**tikvica
- **1**veca šargarepa
- **1**kocka povrtne supe

Priprema

Prokuvajte socivo u slanoj vodi 15-20 minuta. Krompir oljuštite i odvojeno prokuvajte da bude mekan. Kocku povrtne supe takoe prokuvajte u posebnoj posudi par minuta dok se ne rastvori u vodi.

Paradajz, tikvicu i kropir kada se skuva isecite na kolutove i krenite da reate u posudu za pecenje. Reajte prvo krompir na dnu, nakon toga izrendajte šargarepu preko krompira pa stavite kolutove tikvice. Preko tikvice rasporedite prokuvano socivo i onda kolutovima paradajza prekrite socivo.

Na kraju posolite i dodajte bosiljak pa preko svega sipajte supu od povrtne kocke, krajeve musake malo pomerite kako bi supa dospela do dna musake. Nemojte preterivati sa supom da ne postane sve previše vodeno, vec da supa prekrije oko pola prsta musaku.

Savet

Musaku pecite oko pola sata u rerni na 180 stepeni i posle toga dodatno je pecite desetak minuta na 220 stepeni kako bi zapekli gornju koricu musake. Kada je musaka gotova preko nje možete dodati iseckani peršun. Prijatno!