



## musaka

Chef eno rizvič

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Krompir olupimo in narežemo na 1 cm debele rezine. Damo ga kuhati v slano vodo za 15 minut. Na olju prepražimo čebulo in ji dodamo meso malo solimo in popramo ter zalijemo z malo juhe. Pustimo da se meso lepo razpusti in omaka povre. Krompir odcedimo in pustimo da se ohladi. V pomaščeni pekač položimo na dno rezine krompirja nato eno plast mesa in tako ponovimo dokler nam ne zmanjka sestavin na koncu mora biti vedno krompir na vrhu. Sir naribamo in ga potresemo po krompirju. Stepemo jajca in dodamo kisló smetano ter premešamo in vse skupaj prelijemo po musaki. Pečemo v pečici na 200 stopinj od 35-40 minut.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 4 kos jajca
- 1 kos čebula
- 1 jedilna žlica soli
- 1 kg krompirja
- 1 čajna žlica popra
- 20 dag sira
- 4 jedilna žlica kislé smetane
- 40 dag mletega mesa (mešano)