

Musaka od mesa i krumpira

Sastojci:

- 1 kg krumpira (očišćenog)
- 500 g mljevenog mesa, miješanog (junetina i svinjetina)
- mast/ulje
- 2 glavice luka
- 2 lovorova lista
- sol
- papar
- slatka mljevena paprika
- 2 jaja
- 200 ml mlijeka
- 2-3 žlice kiselog vrhnja

Priprema:

1. Luk očistite i sitno nasjeckajte. Na malo masnoće pržite luk dok ne primi malo boje i postane staklast. Tijekom prženja luk posolite da se smekša.
2. Dodajte mljeveno meso i pržite oko 20 minuta na umjerenj vatri, uz povremeno miješanje. Posolite, dodajte dosta papara i mljevenu papriku i sve dobro promiješajte pa maknite s vatre.
3. Ogulite krumpir, operite ga i narežite na tanje ploške (možete koristiti ribež/mandolinu). Krumpir posolite, prelijte s malo ulja i sve promiješajte tako da se ploškice krumpira oblože uljem.
4. U vatrostalnu zdjelu stavite polovicu pripremljenih krumpira, zatim sloj mesa (iz kojeg ste maknuli lovor), i zatim po mesu složite preostali krumpir.
5. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 30 minuta na 200°C.
6. Dok se musaka peče, u zdjeli pomiješajte jaja s kiselim vrhnjem, dodajte mlijeko i malo posolite.
7. Izvadite musaku iz pećnice, prelijte smjesom od jaja i vratite u pećnicu na još 30 minuta.
8. Prije posluživanja ostavite musaku da odstoji 15-20 minuta, kako bi se lakše rezala i vadila na tanjure.
9. Poslužite uz zelenu salatu.

<http://cookam.blogspot.hr/>



