

Musaka

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
6 osoba

Sastojci

- 30 ml ulja
- 750 g K Plus miješanog mljevenog mesa
- 2 luka
- 2 češnja češnjaka
- 1 kg srednjih krumpira
- 1 dl temeljca
- sol
- papar
- peršin
- muškatni oraščić

Za preljev:

- 4 jaja
- 2 K Plus kisela vrhnja

Skeniraj za prikaz na web stranici



U lonac dodajte ulje i sitno sjeckani luk te dinstajte oko 8 minuta, dok ne postane zlatan. Dodajte mljeveno meso i pržite ga uz miješanje dok ne promijeni boju i dok sva tekućina ne ispari. Umiješajte sol, papar, sitno nasjeckani češnjak i peršin, pa na kraju dodajte prstohvat muškarnog oraščića i sve dobro promiješajte.

Krumpire ogulite i narežite na tanke ploške, lagano ih posolite. U posudu za pečenje koju ste prethodno tanko namazali uljem složite prvi red krumpira, zatim rasporedite sloj mesa, pa ponovno sloj krumpira, još jedan sloj mesa i završite s krumpirom kojeg također lagano nauljite. Sve zajedno zalijte temeljcem i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 200 °C oko 30 minuta.

Za to vrijeme promiješajte jaja s kiselim vrhnjem, malo soli i muškarnog oraščića. Nakon prvog pečenja izvadite musaku, prelijte pripremljenim preljevom i vratite u pećnicu na još otprilike 30 minuta, dok se na vrhu ne stvori lijepa zlatna korica. Prije rezanja ostavite musaku da odstoji 15–20 minuta kako bi se lakše rezala i zadržala oblik.