

MUSAKA OD POVRĆA SA MESOM

Sastojci:

- ❖ 300gr posnog mlevevnog mesa po izboru
- ❖ 1 veća glavica crnog luka
- ❖ 2-3 čena belog luka
- ❖ 2-3 šargarepe
- ❖ 1 paškanat
- ❖ Oko 300gr krompira
- ❖ 1 veća tikvica
- ❖ 1 šolja kukuruza
- ❖ 1 šolja spanaća
- ❖ 200ml paradajz soka (100% pasirani paradajz)
- ❖ 1 kašičica maslinovog ulja
- ❖ kalijumova (himalajska) so
- ❖ začini po ukusu (biber, lovorov list, peršun,...)



Priprema:

1. Crni i beli luk iseckajte na sitno, kao i šargarepu i paškanat i dinstajte na malo maslinovog ulja, koliko da luk zamiriše.
2. Tada dodajte meso i kašiku vode, pa nastavite dinstanje.
3. Mešajte povremeno kako ne bi zagorelo, a spremno je kada meso promeni boju i fino omekša.
4. Dok se to dinsta, pripremite ostalo povrće – očistite i isecite na kolutove tikvicu i krompir (ukoliko želite možete i da ga izrendate na krupne rende).
5. Kukuruz i spanać dodajte mesu, kao i začine, pa promešajte da se sastojci lepo izmešaju.
6. Odgovarajuću tepsiju nauljite pa poređajte red tikvica i krompira, naizmenično.
7. Oni će poslužiti kao podloga (kao i kod obične musake).
8. Preko toga ide dinstano meso sa povrćem, pa preko toga još jedan red tikvica i krompira.
9. Ostalo je još da ovu složenu musaku prelijete paradajz sokom, pa zapečete na 200° C.
10. Gotovo je kroz nekih sat vremena, odnosno kad tikvice i krompir fino omekšaju i kada se uhvati fina crvenkasto-zlatna korica odozgo.
11. Poslužite toplo uz priloge po želji, mada je već sama po sebi veoma ukusna, i uživajte!

P.S. Umesto krompira koje ide kod obične musake, ovde će vam biti potrebno više povrća i meso, poput junećeg ili telećeg, a može poslužiti i piletina i slično.

Prijatno!