

Jednostavna i brza musaka



 Simple

1. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Proinstajte nasjeckani luk i mrkvu nasjeckanu na kockice. Nakon nekoliko minuta, dodajte mljeveno meso. Neprestano miješajte i razdvajajte meso, a kad pobijeli, posolite, popaprite i dodatno začinite po želji. Za puniji okus, dodajte i dvije žlice umaka od rajčice te prodinstajte još nekoliko minuta.
2. Krumpir ogulite i nasjeckajte ga na tanke ploške. Nauljite posudu u kojoj ćete složiti musaku. Poredajte ploške krumpira tako da dobro prekriju dno, zatim dodajte meso te još jedan red krumpira na vrh.
3. Izmutite jaja s kiselim vrhnjem te dodajte prstohvat soli. Prelijte jaja preko gornjeg sloja krumpira.
4. Pecite na 180 stupnjeva u pećnici oko 30 minuta. Poslužite toplo i uz zelenu salatu.