



Вртена Мусака

Веруваме дека сите знаете да направите Мусака. Фичо ќе ни покаже малку покреативен начин на редување на Мусаката.



- Вид на оброк: **Ручек**
- Комплексност: **Средно**
- Број на лица: **6 лица**
- Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 4 тиквички
- 1 кромид
- 2 чешниња лук
- 2 модри патлицани
- 4 компири
- 4 патлицани
- 600 грама мелено месо (јагнешко, свинско и телешко)
- малку путер и маслиново масло
- две раце рендан кашкавал
- 3 јајца
- јогурт
- сол, бибер, ким и чили

Чекор 1

Исечете го на кругчиња зеленчукот, како што го прави тоа Фичо во видеото.

Округлото тавче намачкајте го со путер и сечете ленти од тиквичката со ноже за лупење. Лентите постелете ги во тавчето.

Чекор 2

Во тавата за пржење ставете малку маслиново масло и путер и оставете да се загрее, па додадете го меленото месо да се пржи.

Чекор 3

Во тенџере пропржете го ситно сецканиот кромид, 1 рендан морков и две ситно сецкани лукчиња.

Од како ќе зарумени, додадете го меленото месо и 3-4 лажици кечап. Зачинете со чили, сол, црн бибер и малку ким.

Тргнете го малку на страна да се подолади, па додадете го ренданиот кашкавал. Промешајте да се спојат месото и кашкавалот.



Чекор 4

Наредете го месото врз тиквичките и посипете една рака рендан кашкавал врз месото. На дрвена даска наредете ги зеленчуците во кули, а потоа врз месото наредете ги како полжав и покријте ја тавата со фолија.

Чекор 5

Печете на 200 степени околу 15 минути и потоа прелијте ја мусаката со трите јајца изматени со малку јогурт, сол и бибер. Вратете ја мусаката да се допече уште 25 минути без фолија. Мусаката е готова.

Совет

Количината на зеленчукот што ќе го употребите за горниот слој на Мусаката зависи и од големината на самите парчиња зеленчук!

Користени производи:



Тава со рачки



Округла Тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk