

## Musaka s prazilukom

*Jos jedna kombinacija musake, tradicionalnog ukusnog jela...*

**1** Sitno iseckajte luk i prodinstajte ga.

**2**

**3**

**4** U meĀuvremenu operite i oĀistite praziluk pa ga isecite na kolutiĀte. U veĀtu posudu sipajte vodu i posolite je. PoĀto je voda prokljuĀala, dodajte praziluk i ostavite da se kuva oko 5 min. Praziluk procedite po zavrĀjetku kuvanja.

**5**

**6**

**7** PoĀto ste prodinstali luk, dodajte pasirani paradajz i ostavite da krĀka joĀi 10-ak minuta.

**8**

**9**

### Sastojci:

mlevenog mesa 500 g

praziluka 1 kg

crnog luka 1 glavica

lovorova lista 2

persuna malo

soli, bibera malo

suncokretovog ulja nekoliko kasika

kisele pavlake 200 ml

pasiranog paradajza nekoliko kasika

rendanog sira malo

**10** Dodajte meso i ostavite da se sos krĀka jos 15-ak minuta.

**11**

**12**

**13** Dodajte perĀjun i lovorov list.

**14**

**15**

**16** U vatrostalnu posudu reĀajte sloj praziluka pa sloj sosa. Ponavljajte taj postupak dok ne potroĀjite sastojke.

**17**

**18**

**19** Donesite pavlaku i ravnomerno je rasporedite.

**20**

**21**

**22** U kraju, narendajte sir i ostavite 20-ak minuta da se zapeĀe u rerni na 200Ā°C.

**Napomena:**

