



Продукти:

500 гр смяно месо,
400 картофи,
1-2 глави лук,

2-3 с.л. зехтин/олио
2-3 с.л. доматино пюре
1 ч.л. червен пипер,
чубрица
магданоз
кимион
сол и черен пипер на вкус

Заливка:

350 гр кисело мляко
2-3 с.л. брашно
1 голямо яйце /2 малки/
сол

Начин на приготвяне:

В тиган загрейте мазнината, добавете смляното месо и с енергично и постоянно разбъркване запържете 3-5 минути.

Добавете нарязания на дребно лук, подправките, разбъркайте.

След като лукът стане прозрачен, отстранете сместа от огъня.

Картофите почистете, измийте и нарежете на малки кубчета, прибавете ги към каймата, разбъркайте.

Намажете с растителна мазнина тавичка с размери 20x20 см, изсипете в нея сместа.

Ястието се залива с разтвореното в 1 ч.ч. вода доматино пюре и се пече в средно гореща фурна 30-40 минути.

Мусаката се залива със смес от разбитите яйце, брашно, киселото мляко и щипка сол. Ястието отново се запича и се поднася поръсено с прясно смлян черен пипер.