

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend, mit Schale)
600 g Faschiertes vom Rind
1 große oder 2 kleine Zwiebeln
2-3 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
300 g Champignons (optional)

Guss:

3 Eier
500 ml Sahne
200 g geriebenen Käse (Emmentaler, Mozzarella oder Gouda)

Außerdem:

Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vor.
- 2) Schält und wäscht die Kartoffeln und schneidet sie in ca. 5 mm dicke Scheiben. Würzt sie mit ca. 2-3 TL Salz, einem halben TL Pfeffer und 2-3 EL Olivenöl. Mischt sie mit den Händen gut durch, damit die Würze gleichmäßig verteilt wird.
- 3) Schneidet die Zwiebel in kleine Würfel und die Champignons in Scheiben.
- 4) In einer Pfanne erhitzt ihr Olivenöl und schwitzt darin die Zwiebeln an. Fügt das Fleisch hinzu und sobald dieses gar ist auch die Champignons.
- 5) Würzt mit Salz, Pfeffer und ca. 3 TL Paprikapulver. Fügt die Knoblauchpaste hinzu.
- 6) Befettet eine Auflaufform der Größe: 20x30 cm und legt eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Boden der Form. Darüber verteilt ihr eine Schicht Fleischmasse, wieder eine Schicht Kartoffeln, wieder Fleisch und ganz oben Kartoffeln.
- 7) Gebt die Moussaka in den Ofen und backt sie bei 220 Grad O/U Hitze auf der zweiten oder dritten Schiene von unten (auf mittlerer Schiene wird sie zu schnell dunkel) ca. 40 min lang. Sind die Scheiben dicker als 5 mm, backt sie 5-10 min länger.
- 8) Nach dieser Zeit vermischt ihr die Sahne mit den Eiern und übergießt die Moussaka damit. Verteilt darüber noch etwas geriebenen Käse (ich verwende Emmentaler) und gebt sie für weitere 10 min in den Ofen. Gute Appetit!

Sastojci:

1,5 kg krompira (sa ljuskom)
600 g mljevenog goveđeg mesa
1 velika ili 2 manje glavice crvenog luka
2-3 kašikice paste od bijelog luka ili 2 čehne bijelog luka
300 g šampinjona (opcionarno)

Prejev:

3 jaja
500 ml vrhnja za kuhanje
200 g naribanog sira (emmentaler, mozzarella ili gouda)

Osim toga:

so, biber, crvena mljevena paprika



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači.
- 2) Ogulite i operite krompir i izrežite ga na kolutove od otprilike 5 mm. Začinite ih sa 2-3 kašikice soli, pola kašikice bibera i 2-3 kašike maslinovog ulja. Rukama dobro promiješajte.
- 3) Luk izrežite na sitne kockice a šampinjone na tanke kolutove.
- 4) U jednoj tavi zagrijte maslinovo ulje i podinstajte luk. Zatim dodajte meso i kad je ono skoro gotovo i šampinjone.
- 5) Sve začinite solju, biberom i dodajte otprilike 3 kašikice crvene mljevene paprike.
- 6) Kalup veličine: 20x30 cm pomastite i poredajte prvi sloj krompira. Po njemu raspodijelite sloj mesa, zatim sloj krompira, pa mesa i na kraju sloj krompira.
- 7) Musaku stavite u rernu i pecite na 220 stepeni oko 40 min (na 2. ili 3. šini od dolje kako vam na površini nebi previše potamnila). Ako su vam kolutovi krompira deblji od 5 mm, dodajte još 5-10 min i pecite ih malo duže.
- 8) Nakon tog vremena pomiješajte vrhnje i jaja i prelijte musaku ovom mješavinom. Po želji pospite površinu sirom (ja koristim emmentaler) i vratite je u rernu na 10 min. Prijatno!