

# Musaca de carne cu cartofi

## Musaca de carne cu cartofi

### Ingrediente :

4-6 cartofi, 500 g carne, boia de ardei, o ceapa, frunze patrunjel si marar, maghiran, 2 catei de usturoi, ulei pentru prajit, o ceasca de smintina, 1 lingurita de faina

### Preparare :

Cartofii curatati de coaja si taiati in felii se prajesc in ulei (cite un singur strat de cartofi - ii prajim pe rind. In acest timp dam carnea prin masina de tocat, cu ceapa si usturoiul. Frunzele de patrunjel, marar si maghiran le tocam marunt. Adaugam la carnea tocata. Facultativ se pune un ou. Amestecam bine compozitia. Intr-o tava punem un strat de cartofi (gata prajiti), un strat de carne si repetam straturile pina cind terminam. Adaugam o ceasca de apa si dam tava la cuptor, la foc mediu. Cind s-a rumenit deasupra, adaugam o ceasca de smintina amestecata cu 1 ligurita de faina. Mai lasam tava la cuptor 5 minute. Este foarte gustoasa si delicioasa. Pofta buna!