

# Musaca de conopida cu carne

## Musaca de conopida cu carne

### Ingrediente :

1 conopida frumoasa, 500 g carne macra, 1 ceapa, 3 linguri de unt sau ulei, 1 ou, sare, piper, 2 linguri de pesmet

### Preparare :

Se desfac buchetelele de la conopida, se spala si se fierb pe jumatate in apa cu sare. Se scurg de apa. Se pregateste carnea data prin masina si prajita in unt sau ulei, cu o ceapa taiata marunt, inabusita, cu putina apa, se pune piper si sare. Se unge o forma cu unt sau ulei se presara pesmet. Se aseaza un rind de conopida, un rind de carne si iarasi conopida, se presara iarasi pesmet, se adauga 1 lingura de unt sau buchetele de unt solid, 2-3 linguri de apa, sau zeama de carne. Se da la cuptor. Cind este gata se rastoarna. Facultativ, se stropeste cu smintina. Este foarte gustoasa. Pofta buna.