

# Musaca pentru copii



Stiu ca n-o sa credeti ce va spun acum, dar uneori habar n-am ce sa-i mai fac lui Bogdi de mancare! Aceasta musaca pentru copii, cu carne de pui si morcovi, inasa, m-a scos din incurcatura ☐

Bine ca mi-am amintit de zilele lui glorioase de la gradi, unde o savura cu placere! Ma rog, nu varianta asta ci cea clasica, cu straturi de **cartofi, vinete si carne tocata**. Foarte bune, amandoua :))

## Ingrediente:

- 600-800 g carne de pui (pulpe, piept)
- 400 g morcovi
- 1 kg cartofi
- 3 cepe potrivite
- 1 lingura mare unt

- sare si piper, dupa gust
- 50 g unt pentru uns tava
- 100 g cascaval

Sfat: Musacaua va iesi la fel de gustoasa si cu carne de vitel sau curcan.

### **Mod de preparare:**

Se fierbe carnea si legumele curatate in cca. 3 litri de apa. Cand au fiert foarte bine, se scot intr-o strecuratoare si se lasa la scurs (supa se pune deoparte si se va prepara cu galuste sau taitei).

Cartofii se paseaza impreuna cu morcovii; carnea se toaca marunt si se amesteca cu ceapa, tocata tot marunt.

Compozitia se sareaza si pipereaza dupa gust si se amesteca cu unt moale, scos din timp din frigider.

Se unge o tava (aprox. 20 cm x 30 cm) cu unt, apoi se pune un strat de piure de legume, un strat de carne, si tot asa pana se termina ingredientele.

Se rade cascaval si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) timp de cca. 25-30 de minute.



Se poate servi cu **castraveti murati** sau cu orice altceva va place ☐