



## Moussakka

Aineet: 3 munakoisoa  
6 perunaa  
Jauhelihakastike:  
4 sipulia  
2 valkosipulia  
600 g jauhelihaa  
2 prk tomaattimurskaa  
mustapippuria  
suolaa  
soijaa  
persiljaa  
timjamia  
kirveliä

Valmistus: Keitä perunat kypsiksi.

Viipaloi munakoiso ohuiksi viipaleiksi, laita kulhoon ja ripota suolaa päälle.

Ruskista jauheliha ja sipulit. Lisää tomaattimurska ja mausteet. Anna kiehua n. 15 minuuttia, lisää lopuksi tuoreet yrtit.

Valuta munakoisot lävikössä. Ruskista viipaleet pannulla molemmin puolin.

Levitä pataan kerroksittain perunoita, munakoisoa ja jauhelihakastiketta.

Paista uunissa.

Gratinoi halutessasi juustolla.