Zapeceni krompir sa mlevenim mesom - Musaka



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **400-500 g**mlevenog mesa
- **250 g**kackavalja
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **1 kesica**zacina za zapeceni krompir

Priprema

Krompir kuvati nekih 15-20 minuta. Ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kolutove.

Mleveno meso dinstati sa malo ulja.

U vatrostalnu ciniju poredjati kolutove krompira, pa preko staviti mleveno meso.

Postupak ponavljati dok se utrosi sav materijal (završiti krompirom).

Zatim zacin za zapeceni krompir sjediniti sa 2 dl vode i pavlakom za kuvanje. Smesu preliti preko krompira i mesa. Odozgo izrendati kackavalj.

Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni oko sat vremena.

Savet