Musaka sa pilecim šniclama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilece bele šnicle
- **500 g**pecene paprike
- **500 g**krompira
- **100 g**kukuruza
- **3 vece**šargarepe
- **2 vece glavice**crnog luka

Preliv:

- **4**jajeta
- **200 ml**mleka

Priprema

Po dnu djuvecare poredjati ocišcen i na kolutove isecen krompir, zaciniti pa zatim staviti ocišcene paprike i njih zaciniti. Preko paprika staviti šnicle od belog pileceg mesa malo propržene sa jedne i sa druge strane. Preko šnicli staviti propržen crni luk isecen na rebarca zajedno sa šargarepom koju smo isekli na kolutove dodamo i kukuruz. Zaciniti sa biberom i zacinom. Preko musake poreati na trake isecene paprike. Peci 45 minuta na 180 C. Pred kraj pecenja musaku preliti sa umucenim jajima i mlekom.

Savet