

Musaka od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g juneceg mlevenog mesa
- 250 g svinjskog mlevenog mesa
- 1,5 kg krompira
- 2 jajeta
- 1 dl ulja
- 2 glavice crnog luka
- 1 šolja mleka
- mleveni biber
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno isecen crni luk, dodati mleveno meso, pa sve zajedno dinstati. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Krompir skuvati u slanoj vodi, oljuštiti i iseci na kolutove. U podmazanu uvecaru slagati red krompira, red mesa dok se ne utroši sav materijal. Poslednji red treba da bude krompir.

Jaja razmutiti u mleku, preliti musaku i zapeci u zagrejanoj rerni.