

Musaka sa krompirima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **2 jajeta**
- **2 dl** kisele pavlake
- **2 dl** mleka
- **1,5 dl** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** mešavina zacina

Priprema

Krompir obarite, oljuštite i isecite na kolutove.

Na malo ulja propržite luk i mleveno meso, posolite, pobiberite i zacinite mešavinom zacina.

U vatrostalnu ciniju reajte red krompira, zacinite.

Stavite red mesa, pa krompir, meso i krompir gore.

1,5 dl ulja zagrejte da bude vrelo i prelijte musaku.

U ciniju žicom umutite jaja, pavlaku i mleko.

Dobijenom smesom prelijte musaku.

Pecite u rerni na 200 stepeni oko 45-50 minuta.

Savet