

Francuska musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 glavice luka
- 8 krompira
- 200 g slanine
- 5 kuvanih jaja
- 1 pavlaka
- 2 jajeta
- so
- biber
- voda
- zacín

Priprema

U vatrostalnu ciniју reati prvo seckan na rebarca crni luk, pa zatim seckan na kolutove krompir pa slanina pa seckana jaja na kolutove i tako još jedan red. Završiti trecim slojem krompira. Zaciniti, naliti vodom i prokuvati u rerni. Pred kraj pecenja zaliti umucenom pavlakom sa jajima. Ovo jelo je dobrodoslo posle Uskrsa da bi se potrosila kuvana jaja.

Savet