Prolecna musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mladih krompirica
- **2**šargarepe
- **2**tikvice
- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 veza**mladog belog luka
- **1 veza**mladog crnog luka
- **1** jaje
- **200 ml**mleka
- ulje
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- peršunov list

Priprema

Na malo ulja prodinstati sitno iseckan beli i crni luk i na kockice iseckanu šargarepu. Dodati meso i nastaviti sa prženjem. Kada je meso gotovo skloniti sa vatre pa dodati zacine i alevu paprike. Krompir ocistiti, oprati i iseci na kolutove. Tikvice oljuštiti pa izrendati. Na dno tepsije sipati isprženo meso, preko poredjati rendane tikvice, a odozgo poredjati krompir. Razmutiti jaje ,dodati mleko pa preliti preko musake. Po potrebi dosipati vodu kako bi prelila krompir. Iseci na sitno listove luka i peršuna pa posoliti preko krompira i zapeci u rerni na 200 C.

Savet