

Musaka sa dunjom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 srednja krompira
- 1 **vecicrni** luk
- 2 **vece**dunje
- 500 gmlevenog svinjskog mesa
- 180 **ml**kisele pasvlake
- 2jaja
- so
- biber

Priprema

Crni luk iseci na sitno popržiti na ulju dodati mleveno meso i dinstati dodati malo vode, so, biber. Krompir iseci na kolutove, dunju na tanke krške. U nauljen pleh staviti kolutove krompira poslotiti staviti dunje meso dunje i krompir prekriti folijom i peci 1 sat. Jaja pomešati sa pavlakom dodati so biber preliteri preko krompira i peci još oko 10-20 minuta.

Savet