

Musaka sa ribom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**fileta oslica
- **3 cenabelog luka**
- **1 vezaperšuna**
- **8 kašikaulja**
- **500 g**krompira
- **100 g**kackavalja
- **malobibera**
- **malomešavine zacina**

Priprema

Pomešati sitno seckan beli luk, peršun i ulje. Krompir iseci na kolutove. Vatrostalnu posudu podmazati uljem. Poreati pola isecenog krompira, prelititi smesom od belog luka i ulja.

Riblje filete zaciniti i poreati preko krompira. Staviti ostatak krompira i prelititi ostatkom preliva.

Posuti rendanim kackavaljem. Peci 20-25 minuta na 200 stepeni.

Savet