

Brza musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 glavi**celuka
- **400 g**mlevenog mesa
- 2jajeta

Priprema

Izdinstati sitno iseckan luk sa mlevenim mesom pa zaciniti po želji.

Skuvati krompir i od njega napraviti pire.

Podeliti pire na dva dela. Prvi staviti u podmazanu vatrostalnu ciniju i njega preliti filom.

Zatim dodati ostatak pirea... Površinu musake izbockati viljuškom. Izmuckati dva jajeta i preliti musaku. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Ukoliko ste kratki sa vremenom možete napraviti musaku sa minut pireom (dva pakovanja). Podjednako je ukusno i brzo :)