

## *Musaka sa piletinom i crvenim lukom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **4 glavice** crvenog luka
- **5** jaja
- **5 dlm** mleka
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloulja**

### **Priprema**

Krompir skuvati na pola, da bude polu tvrd. Kada se prohladi iseci na kolutove. Crveni luk ocistiti, pa ga izdinstati na malo ulja dok ne omekša. Piletinu skuvati (može se iskoristiti piletina iz supe), pa sitno iseckati i ubaciti da se, kratko, prodinta sa lukom. Zaciniti sa soli i biberom po ukusu.

U podmazan pleh slagati krompir, pa preko piletinu i luk. Zatim ponovo krompir i sve zaliti sa umucenim jajima i mlekom koje smo takoe zacinili po ukusu. Peci u rerni zagrejanjoj na 220°C oko 40-45 minuta.

### **Savet**