

Prolečna musaka (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vezeblitve
- **1** glavica crnog luka
- **300 g** mešano mleveno meso
- **500 g** krompira
- **po ukusu** so i biber

Preliv:

- **2** jajeta
- **100 ml** Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kuvanje**
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Blitvu oprati, iskidati na sitne komadice i otkloniti deblji deo, potopiti ga u vrelu vodu da stoji oko 15 minuta. U meuvremenu prodinstati luk, dodati meso, malo propržiti, dodati so, biber i beli luk u prahu. Ocistiti krompir, narezati ga na kriške i redati u odgovarajuću tepsiju. Preko složiti meso pa blitvu. Sve prekriti kriškama krompira. Razmutiti mleko sa dva jajeta, dodati šoljicu vode, dobro izmešati, preliti preko musake i staviti u vruću rernu da se peče oko jedan sat. Musaka je gotova kad krompir porumeni.

Savet