

Musaka sa pršutom i zeljem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašikeulja
- 800 gocišcenog krompira
- 50 gpraziluka
- 1 vezicazelja
- 100 gseoske pršute isecene na tanke listice
- 3jajeta
- 2 dlMoja Mravica Kuhinjica pavlake
- za kuanje
- 4 dlmleka
- 1/2 kašicealeve paprike
- 1 kašicicasoli
- po ukusubiber
- 2 kašikepecenog susama

Priprema

Pleh precnika oko 25 cm premazati uljem. Krompir izrendati na tanke listice i polovinu kolicine staviti na dno pleha. Preko krompira staviti sitno iseckan praziluk, a preko njega iseckano zelje. Preko zelja poreati listove pršute. Pršutu prekriti ostatkom krompira. Umutiti jaja sa **Moja Kravica Kuhinjica pavlakom za kuanje**, pa dodati zacine, potom i mleko. Sve lepo umutiti. Preliti musaku, posuti je susamom, prekriti folijom i peci 30 minuta na 200 C. Nakon toga skinuti foliju i peci još 30 minuta, dok ne porumeni, a krompir ne omekša.

Savet