

Musaka sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1/2** dlulja
- **po ukusu** zacini

Nadev:

- **400 g** šampinjona
- **2** crna luka
- **1/2** dlulja
- **po ukusu** zacini

Preliv:

- **3** jajeta
- **1** kiselo mleko
- **malosoli**

Priprema

Polovinu krompira isecenog na kolutove poreati u nauljenu tepsiju, posuti zacinama.

Iseckati crni luk, na zagrejanom ulju dinstati kratko, dodati seckane šampinjone i zacine po ukusu, pa kratko

prodinstati, ne duže od deset minuta. Te sipati preko krompira u tepsiju.

Preko poreati drugu polovinu krompira. Pokriti folijom i peci u rerni 180'C oko pola sata.

Izmutiti jaja sa kiselim mlekom, blago posoliti, pa preliti preko krompira i bez folije vratiti u rernu na 5 minuta da se zapece.

Savet

Umesto kiselog mleka može ii i kisela pavlaka, ali je manje kalorino i zdravije sa kiselim mlekom.... Valjda. :)