

Musaka od roštilj smese i krompira



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **500** groštilj smese
- **3 vece** glavicecrnog luka
- 4jajeta
- **500-600** gmleka
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Priprema

Ocistiti crni luk i sitno iseckajte. U vrelo ulje staviti iseckan luk i propržiti da bude staklas i blago rumen. U upržen luk dodati roštilj smesu da se proprži. Pržiti dok meso porumeni i skloniti sa šporeta. Dodati so, suvi biljni zacin, biber i alevu papriku.

Krompir ljuštiti i staviti u hladnu vodu. Oljušten krompir iseci na krugove debljine 1-2 cm. Isecen krompir lepo oprati u hladnoj vodi, sve dok voda ne bude cista i krompir ne ispusta belu tecnost.

U nauljenu tepsiju poreati krompir, staviti uprženo meso (kašikom lepo rasporediti meso po krompiru) pa staviti opet red krompira.

Jaja umutiti, malo posoliti i staviti zacín i sve to pomešati sa mlekom pa preliti preko krompira. Krompir mora biti potopljen u mleko. Ako vam krompir nije potopljen Vi dodajte još malo mleka.

Pokriti aluminijumskom folijom i staviti u zagrejanu pecnicu da se pece 30 minuta na 220 C. Posle 30 minuta otkriti foliju i vratiti da se zapece musaka.

Savet

Odlino ide uz svežu kupus salatu.