

Musaka sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** krompira
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 veci** paradajza
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **malo** bibera u zrnju
- **200 ml** mleka
- **2** jajeta

Priprema

Ispržiti iseckan luk, dodati mleveno meso i sitno iseckan paradajz. Zaciniti po ukusu.

U tepsiju poreati krompir isecen na kolutove, preko rasporediti mleveno meso, preko njega krompir.

Preliti mlekom, i staviti da se pece na 220 C, oko 30 minuta.

Kada je gotovo, umutiti jaja i preliti, vratiti da se još malo zapece.

Savet