

Seljacka musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **500 g** belog krompira
- 3 jajeta
- 1 pavlaka
- 2 **glavice** crnog luka
- so
- biber

Priprema

Luk iseckati na sitne kockice, pržiti ga na malo ulja dok ne postane staklast... dodati mu mleveno meso, i sjediniti. Skinuti sa vatre.

Dodati zacine...

Krompir oljuštiti i iseci na kolute. Jaja i pavlaku izmutiti i dodati kašičicu soli.

Vatrostalnu ciniju nauljiti i poreati red krompira, red mesa pa malo pavlake sa jajima...i tako nasumicno dok ima materijala.

Poslednje poredjati kolute krompira.... ubaciti u rernu da se pece sat vremena na 180 stepeni.

Kada je gotovo, preliti sa ostatkom pavlake umucene sa jajima.... ostaviti pet minuta da se zapece i izvaditi iz rerne.

Savet