

Musaka sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mladog sira
- **200 g** gauda
- **100 g** trapista
- **500 g** belog krompira
- **1** pavlaka
- **3** jaja
- so
- **2 kašike** kukuruznog brašna

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolute.

Jaja i pavlaku izmutiti, dodati im so i kukuruzno brašno.

Mladi sir i gaudu izmešati (rendati).

Vatrostalnu ciniju nauljiti i poreati red krompira, posuti mladim sirom i gaudom, posoliti, pa ponoviti postupak... krompir sir, dok se materijal ne utroši.

Na kraju staviti red krompira i ubaciti u rernu zagrejanu na 180 stepeni... ostaviti da se pece oko 45 minuta.

Kada je gotovo, izmucenu pavlaku sa jajima preliti preko svega i vratiti desetak minuta da se dopece.

Pri vaenju iz rerne staviti trapist.

Savet