

Neobicna musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **200 g**šampinjona
- **150 g**kackavalja
- **1**jaje
- **100 ml**mleka
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na ulju propržiti crni luk, zatim dodati mleveno meso i uz dolivanje vode, dinstati 20-tak minuta. Krompir iseci na kocke, pa dodati mesu. Zaciniti biberom i mešavinom zacina. U podmazan vatrostalni sud sipati polovinu krompira i mesa..

..zatim poreati cele šampinjone. U svaku pecurku staviti malo kackavalja.

Rasporediti preostali krompir i meso.

Umutiti jaje i mleko, pa preliteri musaku. Posuti rendanim kackavaljem i peci 40 minuta na 200 stepeni.

Savet