

Musaka sa krompirom i slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **300 gm**levenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **3** jajeta
- **180 ml**jogurta
- **100 g**slanine
- **po ukusu**zacin
- **50 ml**ulja

Priprema

Iseckati sitno crni luk, staviti ga u tiganj na ulju i pržiti. Dodati zaccine so, biber, suvi biljni zacin. Dinstati meso desetak minuta.

Krompir oljuštiti, pa ga iseci na tanke listice kao cips. Vatrostalnu ciniju podmazati uljem, pa poreati prvi sloj krompira. Krompir malo posoliti.

Preko krompira rasporesiti polovinu dinstanog mesa, pa opet pokriti krompirom. Ponoviti još jednom postupak sa ostatkom krompira i mesa.

Završiti musaku krompirom, poreati preko njega tri parceta slanine. Staviti da se pece.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta, a onda izvaditi iz rerne. Izmutiti jaja sa jogurtom, pa preliti musaku.

Vratiti nazad u rernu da se pece još 30 minuta.

Savet