

Musaka (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1.5 kg** krompira
- **po ukusu** soli, bibera, suvi biljni zacin
- **1/2 l** vode
- **1/2 l** mleka
- **3** jajeta
- **1/2 kašičice** origana
- **1** glavica luka

Priprema

Upržiti luk, isecen na kockice, na ulju. Mleveno meso dinstati sa lukom na srednjoj temperaturi.

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. 750 g krompira poredjati na dno šerpe, preko sipati mleveno meso, pa preko njega poreati ostatak krompira.

Umutiti 3 jajeta, pomešati sa mlekom i vodom, pa naliti krompir. Tecnost treba da bude u nivou poslednjeg sloja, posuti zacinima i peci 1,5h na 180 stepeni.

Savet