

Musaka sa pilecim šniclama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece bele šnicle
- **500 g** pecene paprike
- **500 g** krompira
- **100 g** kukuruza
- **3** veće šargarepe
- **2** veće glavice crnog luka

Preliv:

- **4** jajeta
- **200 ml** mleka

Priprema

Po dnu djuvecare poredjati očišćen i na kolutove isecen krompir, zaciniti pa zatim staviti očišćene paprike i njih zaciniti. Preko paprika staviti šnicle od belog pileceg mesa malo propržene sa jedne i sa druge strane. Preko šnicli staviti propržen crni luk isecen na rebarca zajedno sa šargarepom koju smo isekli na kolutove dodamo i kukuruz. Zaciniti sa biberom i zacinom. Preko musake poreati na trake isecene paprike. Peci 45 minuta na 180 C. Pred kraj pečenja musaku preliti sa umućenim jajima i mlekom.

Savet