

Musaka sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**srednjih krompira
- **300** gpileceg mlevenog mesa
- **1**šargarepa
- **1** glavicacrnnog luka
- **2**jajeta
- **2** dlmleka
- suvi biljni zacin
- so

Priprema

Iseckati luk i staviti ga da se poprži, dodati narendanu šargarepu. Kad omekša dodati mleveno meso. Zajedno pržiti oko 10 minuta i dodati biber i zacin. Krompir seci na kolutove i poreati u vatrostalnu ciniju da prekriju dno. Preko krompira staviti fil od mesa, pa ponovo prekriti krompirom. Umutiti jaja i mleko i prelititi, pa posuti suvi biljni zacin. Peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta.

Savet

Ja sam preko stavila 2 kašike kajmaka. Ukusnije je.