Musaka od pire krompira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- mleko
- puter/margarin
- kackavalj
- zacini

Priprema

Krompir isecite na sitne kockice i skuvajte u slanoj vodi sa malo ulja. Za to vreme izdinstajte mleveno meso sa glavicom crnog luka. Posolite, pobiberite, dodajte suvi zacin. Kada se krompir skuva napravite pire, dodajte putera i mleka. Dobro ga umutite, možete i mikserom. Zacinite. uvecaru premažite margarinom, stavite pire, pa meso. Narendajte kackavalj odozgo. Pecite na 200 stepeni samo da se istopi kackavalj.

Savet

Prijatno!