

Pire musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1/2 kašičice** peršuna
- **malom** miroije
- **1/2** čaše mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Luk iseckati na kockice, propržiti na malo ulja, dodati meso, i začiniti za solju i suvim biljnim začinom. Pržiti na manjoj temperaturi.

Krompir ukuvati, procediti i umutiti pire sa toplim mlekom, posoliti po ukusu, dodati peršun, miroiju i kašiku ulja, može i margarin umesto njega. Sve dobro umutiti. U tepsiju rasporediti pola pirea, i preko njega sipati mleveno meso. Preko njega ostatak pirea lagano rasporediti.

Poprskati sa malo ulja. Staviti u rernu na 220 C da se zapece oko 20 minuta...

Savet