

## **Gurmanska musaka**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **400 gmlevenog mesa**
- **200 gslanine**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2jajeta**
- **2 kašikejogurtom**
- **1/2 šoljemleka**
- **1 kašicicaperšuna suvog**
- **1 kašicicasuvog celera**
- **po ukususoli i biberna**

### **Priprema**

Krompir skuvamo u ljusci. Crni luk sitno iseckamo pa stavimo da se uprži na ulju.

Dodamo mleveno meso i pržimo ga. Kada je skoro gotovo dodamo sitno iseckanu slaninu i zacinimo soli, biberom, peršunom i celerom.

Krompir oljuštimo pa napravimo pire sa mlekom. Posolimo po ukusu.

Podmažemo pleh. Stavimo pola krompira pa meso i slaninicu.

Pa ostatak krompira. Stavimo u rernu na 200 stepeni i pecemo oko 30 minuta. Umutimo dva jajeta sa jogurtom

pa prelijemo i vratimo da se zapece

## **Savet**

:-)