

Šarena musaka



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa isecenog na šnicle
- **500 g** krompira
- **4** pecene paprike
- **2** šargarepe
- **1** praziluk
- **1** glavica crnog luka
- **po ukus** so
- biber
- suvi biljni zacin

Za preliv:

- **3** jajeta
- **150 ml** mleka

Priprema

U posudu za pečenje poreati krompir isecen na kolutove i posoliti. Preko krompira staviti pecenu paprika, takoe je posoliti. Zatim preko paprika staviti šnicle pileceg mesa, prethodno propržene.

Na ulju propržiti krupnije secen luk, praziluk isecen na štapice i seckanu šargarepu. Posuti biberom i zacinom. Uprženu smesu staviti preko šnicli.

Preko staviti paprike isecene na trake. Peci oko 45 minuta na 200 stepeni. Pred kraj pecenja preliteri sa umucenim jajima i mlekom.

Savet