

Musaka sa sojom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **250 g**sojinih ljuspica
- **3 glavice** crnog luka
- 1jaje
- **200 ml**mleka
- so
- biber
- mlevenu zacinsku papriku
- ulje

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno iseckan crni luk. Dodati sojine ljuspice koje su prethodno stajale u vodi i sve zajedno prodinstati. Dodati so, biber i alevu papriku po ukusu. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. U dublji vatrostalni sud, rasporediti soju sa lukom, a preko poreati krompir. Jaje razmutiti sa mlekom pa preliter preko krompira. Po potrebi doliti još malo vode, zaciniti po ukusu. Prekriti folijom i peci u rerni na 200 C oko sat vremena. Pri kraju skloniti foliju i ostaviti da se krompir lepo zapece.

Savet