

Musaka od sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **200 g** dimnjene slanine
- **1 kg** tvrdog sira
- **1 kesica** krem supe od pecuraka
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **50 ml** ulja

Priprema

Nareati krompir u vatrostalnu posudu zatim narendati pola kolicine sira. Preko toga dodati sitno iseckanu slaninu, pa odozgo ostatak sira.

Sjediniti mleko, vodu, začine, ulje i supu i preliti krompire. Pokriti folijom i peci 45 minuta na 200 C. Pred kraj skinuti foliju da ispari višak. Prijatno.

Savet

Može biti glavno jelo, a može i kao dodatak uz bilo koje meso