

## ***Musaka (10)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 gm** mlevenog mesa
- **1 kg** krompira
- **1 veka** šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **100 ml** mleka
- **maloulja**
- so
- zacin

### **Priprema**

Luk ocistiti i sitno iseci. Šargarepu ocistiti i izrendati. Na zagrejanom ulju propržiti luk, dodati mleveno meso, posoliti, zatim dodati šargarepu, zaciniti po ukusu, usuti pola šoljice vode i prodinstati. Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i malo prokuvati.

U pouljanu tepsiju ili u vatrostalnu ciniju poreati red krompira, pa red mesa, opet krompir pa meso i završiti krompirom. Ulupati jaja, dodati mleko, izmešati i preliti musaku.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti toplu. Prijatno!

**Savet**