

Musaka za dvoje



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veci krompira
- **1 glavicacrnog luka**
- **5 kašikakecapa**
- **1/2 l mleka**
- **300 gmlevenog mesa**
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **1jaje**
- **1/2 cašepavlake**
- ulje

Priprema

Mleveno meso i iseckani crni luk dinstati u tiganj na malo ulja. Kad meso promeni boju, posoliti i pobiberiti, a zatim dodati kecap i promešati. Skloniti sa vatre. Krompir iseckati na kolutove. Reati prvi red u manjoj tepsiji ili vatrostalnoj posudi. Preko krompira posuti suvi biljni zacin. Dodati izdinstanu smesu, pa je prekriti sa ostatkom krompira. Opet dodati suvi biljni zacin. Preliti sastojke mlekom, da ogrezne. Umutiti pavlaku sa pola caše mleka i jajetom. Preliti preko musake. Peci u vec zagrejanoj rerni na 250 stepeni, oko 60 minuta.

Savet

Umesto keapa može se staviti kesica paradajz sosa. Prijatno :)