

# **Drugacija musaka**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 vece belo meso
- 300 g boranije
- 300 g krompira
- 1 grancica svežeg ruzmarina
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- malobibera
- 1 šoljaj jogurta
- 1 šoljamleka
- 2 jajeta
- 1 šoljavode
- so

## **Priprema**

Boraniju skuvati i ocediti. Krompir iseci na štapice, kao i belo meso. Ruzmarin iseckati što sitnije. Krompir staviti na dno vatrostalne cinije pa preko njega poreati belo meso i posuti ruzmarinom i zacinom i biberom. Zaliti šoljom vode i staviti u rernu na 200 C 25 minuta. Nakon toga dodati i boraniju i vratiti u rernu da dobije boju. U meuvremenu pomešati jaja, mleko i jogurt i prelitи musaku. Peci još 10 minuta.

## **Savet**