

Musaka sa krompirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** crnog luka
- **1,5 kg** krompira srednje velicine
- **400-450 g** mlevenog mesa
- 2 jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 dl** mleka
- **po želji** so
- **po želji** biber
- **po želji** tucana paprika (slatka, ljuta)

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove po širini ili dužini. Kolutovi debljine oko 0,7 cm. Prokuvati ih do 70% kuvanosti i odmah procediti. Još bolje je prebaciti ih u hladnu vodu da se ne bi sami skuvali od svoje unutrašnje temperature i raspali. U tiganju ispržiti crni luk dok ne pocne da žuti, zatim dodati mleveno meso, posoliti i pobiberiti po želji. Ovde takoe možete dodati i tucanu papriku ili sitno seckan beli luk, ali nije neophodno. Kada se meso dovoljno isprži (pocne da rumeni) skloniti sa vatre i u posudu za pecenje pocnite da reate kolutove krompira i ukljucite rernu na 200 stepeni da bi se zagrejala na vreme. Možete ih slagati kao crep, a možete i kao plocice, zavisi od kolicine krompira i koliko želite redova musake. Kada ste složili prvi red prekrijte ga mlevenim mesom koje ste prethodno pripremili. Zatim sledi sledeci red krompira, u ovom slucaju poslednji. Kada ste sve pripremili, u jednu posudu razbijte dva jaja, dodajte kiselu pavlaku i mleko, so i biber po želji i dobro smuckajte dok se ne dobije homogena smesa. Sa ovim prelijte musaku ravnomerno. Ubacite musaku da

se pece. Trebace joj oko 40 minuta, ali najbolji indikator je ako gledate da li se jaje zapeklo kako treba. Posto je krompir bio ubacen gotovo skuvan ne morate brinuti da li ce jaje da pregori, a krompir da ostane živ unutra. Prijatno!

Savet

Poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt.