

Musaka sa krompirima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake
- **2 dl** mleka
- **1,5 dl** ulja
- **po ukus** so
- **po ukus** mleveni crni biber
- **po ukus** mešavina začina

Priprema

Krompir obarite, oljuštite i isecite na kolutove.

Na malo ulja propržite luk i mleveno meso, posolite, pobiberite i začinite mešavinom začina.

U vatrostalnu činiju reajte red krompira, začinite.

Stavite red mesa, pa krompir, meso i krompir gore.

1,5 dl ulja zagrejte da bude vrelo i prelijte musaku.

U ciniju žicom umutite jaja, pavlaku i mleko.

Dobijenom smesom prelijte musaku.

Pecite u rerni na 200 stepeni oko 45-50 minuta.

Savet