Musaka sa belim mesom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **1**pilece belo meso
- senf - za premaz
- **2**jajeta
- **500 ml**neutralne pavlake
- **malo**ulja
- **400 g**šampinjona
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**zacin

Priprema

Krompir oljuštiti i staviti da se kuva 10 minuta. Prohladiti, pa iseckati na kockice, preliti sa dve kašike ulja i zaciniti. Staviti u odgovarajuci pleh.

Belo meso iseckati na kockice, premazati sa senfom, zaciniti i propržiti par minuta na vrelom tiganju. Staviti preko krompira.

U tiganju u kojem se pržilo meso dodati šampinjone iseckane na tanke listice i pržiti dok ne ispari sva voda koju su šampinjoni pustili. Rasporediti ih preko mesa.

Umutiti jaja, pa umešati neutralnu pavlaku i preliti preko svega. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni, oko 45 minuta.

Savet