

Mešana musaka



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10**krompira
- **250 gm**levenog mesa
- **150 g**cureceg mesa
- **2 gl**avicecrnog luka
- **malosoli**
- **po žel**jisuvi biljni zacin

I još:

- **2**jajeta
- **malomleka**

Priprema

Crni luk sitno iseckajte i propržiti na malo masti. Zatim, dodati meso mleveno i sitno seckano curece meso, i zaciniti, dinstati 10ak minuta.

Krompir iseckati na kolutove, i u ciniju reati red krompira red mesa. i tako sve dok se ne potroši smesa.

Umutiti 2 jajeta, i malo mleka i time preliti mušku. Stavite u rernu da se pece 45 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.