Musaka od krompira

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**juneceg mlevenog mesa
- **250 g**svinjskog mlevenog mesa
- **1,5 kg**krompira
- **2**jajeta
- **1 dl**ulja
- **2 glavice**crnog luka
- **1 šolja**mleka
- **po vašem ukusu**mleveni biber
- **po vasem ukusu**so

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno isecen crni luk, dodati mleveno meso, pa sve zajdeno dinstati. Posoliti i pobiberiti po vašem ukusu.

Krompir skuvati u slanoj vodi, oljuštiti i iseci na kolutove. U podmazanu uveracu slagati red krompira, red mesa dok se ne utrosi sav materijal.

Poslednji red treba da bude krompir. Jaja razmutiti u mleku, preliti u musaku i zapeci u zagrejanoj rerni. PRIJATNO!

Savet