

## *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** dlulja
- **2** glavice crnog luka
- **1** šoljamleka
- **po vašem ukusu** mleveni biber
- **po vašem ukusu**

### **Priprema**

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

Krompir skuvati u slanoj vodi, oljuštiti i iseci na kolutove. U podmazanu taveracu 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 zagrejanom rerni.  
**PRIJATNO!**

### **Savet**