

Musaka sa krompirom i tikvicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300g** mlevenog juneceg mesa
- **2 srednjak** krompira
- **1 manja** tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **1** lovor list
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** biber
- **1** jaje
- **1 velika kašika** pavlake
- **malom** mleka
- **koji list** peršuna

Priprema

Glavicu crnog luka propržiti na malo masnoce, kad bude staklasto žut dodati i meso, po zacin, pobiberiti, dodati lovor list i prodinstati dok meso ne bude gotovo 15-tak minuta. Za to vreme u vatrostalnoj posudi namazanoj sa malo margarina redjati tanko secen (kao za cips) krompir, pa gore meso, pa red tanko secenih tikvica, pa opet meso i na kraju krompir. Posuti seckanim peršunom i zaliti sa razmucenim jajetom, pavlakom i mlekom. Peci na 180 dok ne porumeni ili probati krompir, ako je on pecen, sve je spremno. Prijatno!

Savet