Musaka od spanaca



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**krompira
- **800 g**spanaca
- **100 g**slanine
- **3 cena**belog luka
- **2 dl**mleko
- **2**jajeta
- **malo**soli
- **po zelji**biber

Priprema

Ispržiti slaninu i izvaditi rešetkastom kašikom iz tiganja kad bude hrskava. U istu mast dodavati spanac, posoliti ga i mešajte na vatri dok se neprelomi. Skinuti sa vatre zaciniti i umešati sitno seckan beli luk, a u vatrostalnu ciniju staviti spanac pa slaninu pa narendan krompir. Umutiti mleko i jaja preliti musaku i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

sluziti toplo,prijatno