

# Musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **500 g**mlevenog juneceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **4 češnj**abelog luka
- **2 kašičice**seckanog peršuna
- **3 kašičice**slatke zacinske paprike
- **2**jajeta
- **200 ml**kisele pavlake
- **300 ml**mleka
- so
- biber
- ulje

## Priprema

Luk iseckajte i propržite ga na ulju, pa dodajte meso i sitno iseckan beli luk. Dinstati da meso samo malo omekša, pa dodati zacinsku papriku, peršun, so i biber. Krompir oljuštite i isecite na kolutove.

U podmazanu posudu stavite red krompira, malo posolite, pa stavite pola kolicine mesa. Odozgo ponovo stavite red krompira i ponovite postupak. Završite redom krompira.

Jaja dobro umutite sa kiselom pavlakom i mlekom, dodajte soli i bibera, prelijte složenu musaku i pokrijte je alu-folijom. Pecite oko sat vremena u rerni koju ste zagrejali na 200 stepeni. Potom skinite foliju, smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite dok musaka ne dobije lepu boju.

### **Savet**