

Musaka sa dimljenim pilecim belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7-8 krompira srednje velicine
- 250 gmlevenog mesa
- 250 g dimljenog pileceg belog mesa
- 200 g kackavalja
- 3-4 reznjadimljene slanine
- 2 dlmleka
- 3 jaja
- po ukususoli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i zaciniti. Pouljiti vatrostalnu ciniju pa po dnu poreati polovinu pripremljenog krompira. Umutiti 3 cela jaja i polovinu preliti preko.

Na blagoj vatri prodinstati mleveno meso sa malo ulja.

Prodinstano meso sipati preko, a potom poreati drugu polovinu pripremljenog krompira i ponovo zaliti jajima.

Potom staviti dimljeno belo meso iseceno na šnite.

Od gore narendati 200 g kackavalja i preliti sa 2 dl mleka.

Prekriti folijom, staviti u hladnu rernu i peci na 200 stepeni oko sat vremena. Pred kraj pecenja izvaditi iz rerne i od gore poreati par reznjeva dimljene slanine i vratiti još desetak minuta. Kada slanina porumeni musaka je gotova.

Savet