

## **Musaka (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kg**krompira
- **600 gm**levenog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera
- **5**jaja
- **500 ml**mleka
- **maloulja**

### **Priprema**

Na malo ulja izdnistati sitno seckani crni luk pa mu dodati meso i dinstati oko 20 minuta. Zaciniti i dinstati još par minuta.

Oljušten i opran krompir iseci na kolutove, posoliti pa složiti u podmazan pleh, posuti izdinstanim mesom pa preko mesa ponovo složiti krompir. Na kraju prelitи sa umucenim jajima i mlekom i ubaciti u rernu zagrejanu na 220 stepeni i peci oko 40 minuta. Služiti uz salatu po želji.

### **Savet**