

Musaka od krompira i sira



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- **200 g** sira mladog
- **1 kašicica** soli
- **1 kašica** camlevenog bibera
- **1 kašica** cicasuvog biljnog zacina
- **po želji** peršuna
- **50 g** dimljene slanine

Preliv:

- **1- 2** jajeta
- **1 dl** mleka

Priprema

Ocišcen krompir iseci na deblje snite (oko 3 mm), posoliti, pobiberiti, dodati suvi biljni zacin i peršun (ako nema svežeg, može i suvi) i sve izmešati.

Sir iseci na šnite, takođe oko 3 mm debljine.

Vatrostalnu posudu tanko premazati komadom dimljene slanine, pa u nju reati naizmenično šnite krompira i sira, tako da krompir bude završni sloj.

Umutiti jaja sa mlekom i preliti preko složene musake.

Odozgo poreati slaninu, isecenu na šnite i posuti još malo peršuna.

Peci u zagrejanoj rerni na najjacoj temperaturi oko 25 minuta poklopljeno, pa skinuti poklopac i smanjiti temperaturu na 180 C, da se zapece i porumeni gornja površina.

Poslužiti toplo, uz obilje letnjih salata (kupus salata i paradaiz), uz pohovano meso ili natur šniclu ili kao samostalan obrok.

Savet