

Francuska musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glaviceluka
- **8**krompira
- **200** gslanine
- **5**kuvanih jaja
- **1**pavlaka
- **2**jajeta
- so
- biber
- voda
- zacin

Priprema

U vatrostalnu ciniju reati prvo seckan na rebarca crni luk, pa zatim seckan na kolutove krompir pa slanina pa seckana jaja na kolutove i tako još jedan red. Završiti trecim slojem krompira. Zaciniti, naliti vodom i prokuvati u rerni. Pred kraj pecenja zaliti umucenom pavlakom sa jajima. Ovo jelo je dobrodoslo posle Uskrsa da bi se potrosila kuvana jaja.

Savet