

## ***Prolecna musaka***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** mladih krompirica
- 2 šargarepe
- 2 tikvice
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 vez** mladog belog luka
- **1 vez** mladog crnog luka
- 1 jaje
- **200 ml** mleka
- ulje
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- peršunov list

## **Priprema**

Na malo ulja prodinstati sitno iseckan beli i crni luk i na kockice iseckanu šargarepu. Dodati meso i nastaviti sa prženjem. Kada je meso gotovo skloniti sa vatre pa dodati zacine i alevu paprike. Krompir ocistiti, oprati i iseci na kolutove. Tikvice oljuštiti pa izrendati. Na dno tepsije sipati isprženo meso, preko poredjati rendane tikvice, a odozgo poredjati krompir. Razmutiti jaje ,dodati mleko pa preliti preko musake. Po potrebi dosipati vodu kako bi prelila krompir. Iseci na sitno listove luka i peršuna pa posoliti preko krompira i zapeci u rerni na 200 C.

**Savet**