

## **Musaka (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1-1,2 kgkrompira**
- **2 vecapraziluka**
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **600 gmlevenog mesa**

#### **Preliv:**

- 2jajeta
- **500-600 mlmleka**
- **2 pune kašikebrašna**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Praziluk i crni luk sitno iseci i propržiti na ulju, pa dodati meso. Pržiti dok ne dobije lepu boju, zaciniti ga solju, biberom i suvi biljni zacin. Krompir oprati, oljuštiti i iseci na ploške. Tepsiju nauljiti, pa reati red krompira, red mesa i završiti krompirom. Prekriti folijom i pecina 200 stepeni dok krompir ne omekša. Za to vreme, umutiti jaja sa mlekom, dodati brašno i alevu pariku, zaciniti i promešati da ne ostanu grudvice. Preliti preko musake, skloniti foliju, smanjiti vatru i peci još 15tak minuta.

**Savet**