

## Musaka (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1-1,2 kg** krompira
- **2** vecapraziluka
- **1 manja glavica** crnog luka
- **600 g** mlevenog mesa

### Preliv:

- **2** jajeta
- **500-600 ml** mleka
- **2 pune kašike** brašna
- **1 kašičica** aleva paprike
- **po ukusu** soli
- 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 re?ati 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**