Musaka sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- biber
- biljni zacin
- ulje

Preliv:

- **2** jajeta
- **1 čaša**kisele pavlake
- **300 ml**mleka
- biljni zacin

Priprema

Crni luk sitno iseckati i staviti da se prži, zajedno sa mlevenim mesom. Posoliti, pobiberiti i dinstati dok meso ne bude polu prženo.

Krompir oljuštiti i iseci na tanje krugove.

U podmazanu, dublju, posudu poreati pola isecenog krompira, staviti polupršeno meso, zatim drugu polovinu krompira i preliti sa prelivom : umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku, pa viljuškom sjediniti, i na kraju dodati

mleko. Posolito po ukusu.

Pripremljeno jelo pokriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno ugrejanu rernu, na 190 stepeni, jedan sat. Posle tog vremena izvaditi šerpu, skloniti foliju, pa vratiti jelo još 15 minuta.

Savet