

Musaka sa piletinom i crvenim lukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **4 glavice** crvenog luka
- **5** jaja
- **5 dlm** mleka
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloulja**

Priprema

Krompir skuvati na pola, da bude polu tvrd. Kada se prohladi iseci na kolutove. Crveni luk ocistiti, pa ga izdinstati na malo ulja dok ne omekša. Piletinu skuvati (može se iskoristiti piletina iz supe), pa sitno iseckati i ubaciti da se, kratko, prodinta sa lukom. Zaciniti sa soli i biberom po ukusu.

U podmazan pleh slagati krompir, pa preko piletinu i luk. Zatim ponovo krompir i sve zaliti sa umucenim jajima i mlekom koje smo takođe zacinili po ukusu. Peci u rerni zagrejanjoj na 220°C oko 40-45 minuta.

Savet