

## *Musaka sa mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za musaku:**

- **800 g** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1** šargarepa
- **200 ml** mleka
- **2** jaja
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Crni, beli luk i šargarepu iseckati na kockice, a krompir na kolutove. Na ulju pržiti crni luk, dodati beli luk i šargarepu. Zatim dodati mleveno meso i zacine. U vatrostalni sud poređati polovinu krompira, naneti proprženo meso i odozgo poređati preostali krompir.

Umutiti jaja sa mlekom, preliti musaku i peci u zagrejanjoj rerni 30 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**