# *Musaka sa pršutom i zeljem*

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 kašike**ulja
- **800 g**ocišcenog krompira
- **50 g**praziluka
- **1 vezica**zelja
- **100 g**seoske pršute isecene na tanke listice
- **3**jajeta
- **2 dlMoja Mravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- **4 dl**mleka
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicica**soli
- **po ukusu**biber
- **2 kašike**pecenog susama

## Priprema

Pleh precnika oko 25 cm premazati uljem. Krompir izrendati na tanke listice i polovinu kolicine staviti na dno pleha. Preko krompira staviti sitno iseckan praziluk, a preko njega iseckano zelje. Preko zelja poreati listove pršute. Pršutu prekriti ostatkom krompira. Umutiti jaja sa **Moja Kravica Kuhinjica pavlakom za kuvanje**, pa dodati zacine, potom i mleko. Sve lepo umutiti. Preliti musaku, posuti je susamom, prekriti folijom i peci 30 minuta na 200 C. Nakon toga skinuti foliju i peci još 30 minuta, dok ne porumeni, a krompir ne omekša.

## Savet