

Musaka sa sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladog krompira
- **200 g** feta sira
- **200 g** kackavalja
- **2 dl** mleka
- **3** jaja
- **malom** margarina
- so i biber po ukusu

Priprema

Krompir kuvati u posoljenoj vodi desetak minuta. Procediti i oljuštiti, pa složiti u pleh namazan sa malo margarina. Umutiti mleko i jaja, posoliti i pobiberiti, pa sipati preko krompira. Izmrviti feta sir i rasporediti po vrhu. Na kraju narendati kackavalj. Peci u rerni zagrejanj na 220°C, oko 25-30 minuta, dok ne porumeni.

Savet