

# **Jednostavna musaka**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5-6** vecih krompira belih
- **1-2** glavice crnog luka
- **5** jaja
- **150** gulja
- **100** gmleka
- **300** gmlevenog juneceg mesa
- **250** gmlevenog svinjskog
- **1** veca šargarepa
- aleva
- so
- zacin

## **Priprema**

Luk i šargarepu ocistite, usitnite i propržite na ulju. Dodajte mleveno meso. Upržite pa zacinite. Dodajte 2 umucena jajeta i promešajte smesu da se i jaja uprže i da je povezu. Za to vreme ocistite krompir, narezate ga na kolutove i rasporedite po sudu u kome cete peci musaku. Potom izrucite smesu i prekrijte kolutovima krompira.

Sipajte malo vode da ne zagori pa zavrsite redjanje krompira. Posto ste zavrsili slaganje krompir zalijte sa malo ulja i posipajte zacinom pre nego ubacite u rernu.

Kad se musaka ispece desetak minuta pre kraja prelijte je sa tri umucena jaja i mlekom pomešanim. Vratite u rernu da se zapece.

Poslužite uz salatu i pavlaku.

### **Savet**

Najbolje je koristiti junee i svinjsko meso u kombinaciji.