

Musaka na finjaka



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6-7krompira
- 2 **vece** glavicecrnog luka
- 1/2 **kg**mlevenog mesa
- 2jajeta
- so
- biber
- ulje

Priprema

Ocistiti krompir i luk.

U poseban tiganj staviti mleveno meso, zaciniti (so, biber) i dinstati desetak minuta, dok ne dobije finu boju i skloniti u stranu.

Krompir i luk iseci na kolutove, i reati u staklenu posudu redom: Prvo krompir, luk, meso, pa opet, krompir, luk meso i na kraju zatvoriti krompirom, (svaki red zaciniti po želji so, biber, i malo origane).

Umutiti 2 jaja, pavlaku, malo ulja, sve zajedno i preliti preko musake.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 C i peci 30-40 minuta. Servirati toplo i poslužiti uz bilo koju sezonsku salatu.

Savet

Otkrivajte nove ukuse, eksperimentišite i ne štedite na zainima! Prijatno!