

Musaka od pire krompra



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 dl** mleka
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin, soli, bibera
- **1 kašičica** aleva paprike
- **maloulja**
- **2** jaja

Priprema

Krompir oljštiti iseci na vece kolutove, posoliti i kuvati. Kuvan krompir umutiti sa 0,5 dl mleka, dodati suvi biljni zacin po ukusu.

Luk sitno iseckati i propžiti dok ne porumeni. Dodati meso i dinstati desetak minuta. Zaciniti po ukusu i dodati alevu papriku.

Vatrostalnu posudu podmazati uljem, staviti polovinu umucenog pire krompira, poravnjati, preko sasuti dinstano meso, i zatim preostao pire krompir. Umutiti jaja sa 0,5 dl mleka i preliti preko musake. Peci u rerni 15 minuta na 220 stepeni.

Savet