Musaka sa vrhnjem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **500 g**mljevenog mesa
- **500 g**vrhnja/pavlake za kuhanje
- **3**jajeta
- ulje
- zacini po ukusu

Priprema

Dok pripremamo krompir odmah stavimo mljeveno meso u posudu na malo ulja da se prodinsta.

Dok se meso dinsta ogulimo krompir. Isjecemo ga na kolutove i zacinimo sa zacinima.

Kada meso ispari nepotrebnu vodu sklanjamo ga sa šporeta.

U pouljenu tepsiju reamo red krompira, zatim meso i preko njega opet red krompira. U zavisnosti od velicine tepsije reamo više redova ali može i jedan red.

Kada se dobro ispece izvadimo i prelijemo sa vrhnjem/pavlakom za kuhanje, a zatim i izmucenim jajetom sa malo zacina. Vratimo da se zapece.

Savet

Mnogo se lakše sjee kada je hladno jelo, ali je i dosta ukusnije dok je toplo... Prijatno !!!