

## ***Musaka od krompira (2)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **400 g** mlevenog mesa
- **malobibera**
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**
- **1 glavic** crnog luka

#### **Za preliv:**

- **3** jajeta
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **maloperšuna**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosoli**
- **2-3 kašike** kajmaka

### **Priprema**

Očistiti krompir i iseci ga na krugove. Na ulju propržiti sitno secenu glavicu crnog luka. Dodati mu mleveno meso i pržiti 10-tak minuta na laganoj vatri. Dodati mu zacine.

U vatrostalnoj ciniiji staviti polovinu isecenog na krugove kromira, pa dodati mleveno meso, odnosno fil.

Prekriti drugom polovinom krompira.

Jaja umutiti viljuškom, dodati mleko, vodu, peršun i ostale zacine po želji. Preliti preko krompira.

Peci 45 minuta na temperaturi od 200 C. Pri kraju posuti još malo peršunovog lista i dodati kajmak.

## **Savet**