Musaka od luka



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mlevenog mesa
- **150 g**crvenog luka
- **150 g**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **3**veca krompira

I još.

- **500 ml**mleka
- **5** jaja
- **po potrebi**so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso samleti zajedno sa crvenim, crnim i belim lukom... Zacinite zacinima, pa blago propržite, tek toliko da meso promeni boju.

Krompir oljuštiti, oprati pa iseci na tanke kolute.

Vatrostalnu posudu nauljiti, pa staviti red krompira-luk sa mesom-krompir...i tako dok ne utrošite materijal.

Kada je sve lepo poreano u jednu posudu umutiti jaja sa mlekom i posoliti. Preliti preko musake i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180 C oko 45 minuta.

Kada porumeni odozgo vadite pa poslužite.

Savet