

Moja musaka bez mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Osnovni sastojci

- **1/2 kgkrompira**
- **1/2 kgcrnog luka**
- **1 korenšargarepe**
- **1,5 dlulja**
- **200 gšampinjona**
- **2jajeta**
- **200 gositnog sira**
- **2 dlkisele pavlake**
- **1 kašicicasoli**

Priprema

Oljuštiti i iseci luk na rebarca i staviti da se prži u tiganju, kad dobije stajlasti izgled, dodati rendanu šargarepu i šampinjone secene na listice, sve dinstati na tihoj vatri, dodati malo soli. Dok se dinsta povrce oljuštiti krompir, iseci ga na ploške malo posoliti, promešati i složiti u podmazan djuvec. Preko krompira preliti uprženo povrce i rasporediti ga. Sa strane sipati jednu kafenu šoljicu vode, prekriti folijom i staviti u zagrejanu rernu da se pece. Peci dvadesetak minuta. Za to vreme umutiti dva jaja, dodati pavlaku i sitan sir, sve izmešati. Skloniti foliju i preliti masu preko povrca. Ostaviti da se zapeče još desetak minuta.

Služiti toplo uz salatu od svežih ili kiselih krastavaca, priyatno

Savet