

## ***Posna musaka***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kglignji
- **1-1,5** kgkrompira
- **2-3** cenabelog luka
- sveži peršun
- majcina dušica
- bosiljak

### **Priprema**

Ociscene lignje zacinite dodajte beli luk, peršun i ostavite da odstoje 2-3 sata u frižideru. Za to vreme cemo u rerni na 200 C zagrejati ulje u tepsiji u kojoj cemo kasnije praviti musaku. Kada se ulje zagreje, prvo dodajemo lignje, njih ostavljamo u rerni nekoliko minuta, onda dodajemo predhnosno zacinjen krompir po ukusu, i naravno isecen po želji. Ja secem na kolutice. Ostavite u rerni 40-60 minuta, zavisi kojom se brzinom sprema.

### **Savet**

Kada bude gotovo odmah sve izvadite iz ulja, jako ce upiti ulje nece se osecati ukusi. Servirati uz limun i blitvu.  
Prijatno!