

Posna musaka



težina: lako

za: 3 osoba

vreme pripreme: 50 min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg lignji**
- **1-1,5 kg krompira**
- **2-3 cene belog 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 spremi.

Savet

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