

Musaka (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **500 g** mlevenog mesa
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- so
- biber

Za preliv:

- **4** jajeta
- **2** cašekisele pavlake
- **1** kašicica soli

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na šnite. U podmazanu šerpu staviti red krompira, posuti po želji suvim biljnim zacinom i biberom.

Zatim staviti sloj mesa, posuti suvim biljnim zacinom i biberom.

Opet staviti krompir pa meso i tako ređati sve dok se ne utroše sastojci. Rđanje završiti sa krompirom. Za preliv: Viljuškom umutiti jaja sa pavlakom i solji, pa preliteri musaku.

Odozgo na prelivenu musaku staviti jednu kašiku masti i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece.

Savet