

Pire musaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukusu soli**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicice peršuna**
- **malomiroije**
- **1/2 cašemleka**
- **1 kašikaulja**

Priprema

Luk iseckati na kockice, propržiti na malo ulja, dodati meso, i zaciniti za solju i suvim biljnim zacinom. Pržiti na manjom temperaturi.

Krompir ukuvati, procediti i umutiti pire sa toplim mlekom, posoliti po ukusu, dodati peršun, miroiju i kašiku ulja, može i margarin umesto njega. Sve dobro umutiti. U tepsiju rasporediti pola pirea, i preko njega sipati mleveno meso. Preko njega ostatak pirea lagano rasporediti.

Poprskati sa malo ulja. Staviti u rernu na 220 C da se zapece oko 20 minuta...

Savet