

Musaka od krompira sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **13-13**veca krompira
- **oko 800 g**svinjskog mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1** šargarepa
- **2 cešnj**abelog luka
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**uso
- **po ukus**usuvi biljni zacin
- bosiljak
- **500-600 ml** mleka
- **3-4**jajeta
- mast

Priprema

Oljuštite krompir, oprati izrezati na tanje krugove. Potopite u vodu i operite kroz par voda.

Luk, šargarepu i beli luk iseckati, staviti u šerpu sa mast da se dinsta. Dodati mleveno meso i krckati. Dodati zacine, po ukusu, i kada dobije sivkastu boju smaknuti sa šporeta.

Krompir izvaditi iz vode posuti suvim biljnim zacinom po ukusu i reati u tepsiju dok ne pokrije dno. Ja uvek stavim dva reda krompira zbog lakšeg vaenja iz tepsije. Prekriti krompir dinstanom smesom i na kraju smesu pokriti krompirom preostalim.

Umutiti jaja, doliti mleko i sipati u tepsiju. Ne mora da ogrezne krompir dovoljno je do pola tepsije, zato su vatrostalne cinije idealne. Peci u rerni na 200° C dok krompir ne bude gotov.

Savet

Ja tepsiju prekrijem alu folijom i pred kraj kad je krompir gotov skinem je i narendam kakavalja. Musaka mi doe kao Srpska lazanja. :-) Prijatno!