

Gurmanska musaka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **400 g**mlevenog mesa
- **200 g**slanine
- **1 glavic**acrnog luka
- **2**jajeta
- **2 kašike**jogurtom
- **1/2 šolj**emleka
- **1 kašic**aperšuna suvog
- **1 kašic**asuvog celera
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Krompir skuvamo u ljusci. Crni luk sitno iseckamo pa stavimo da se uprži na ulju.

Dodamo mleveno meso i pržimo ga. Kada je skoro gotovo dodamo sitno iseckanu slaninu i zacinimo soli, biberom, peršunom i celerom.

Krompir oljuštimo pa napravimo pire sa mlekom. Posolimo po ukusu.

Podmažemo pleh. Stavimo pola krompira pa meso i slaninicu.

Pa ostatak krompira. Stavimo u rernu na 200 stepeni i pecemo oko 30 minuta. Umutimo dva jajeta sa jogurtom

pa prelijemo i vratimo da se zapece

Savet

:-)