

Musaka (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mlevenog mesa
- **1 kg** krompira
- **1** veka šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **2** jajeta
- **100 ml** mleka
- **maloulja**
- **so**
- **zacin**

Priprema

Luk ocistiti i sitno iseci. Šargarepu ocistiti i izrendati. Na zagrejanom ulju propržiti luk, dodati mleveno meso, posoliti, zatim dodati šargarepu, zaciniti po ukusu, usuti pola šoljice vode i prodinstati. Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i malo prokuvati.

U pouljanu tepsiju ili u vatrostalnu ciniju poreati red krompira, pa red mesa, opet krompir pa meso i završiti krompirom. Ulupati jaja, dodati mleko, izmešati i preliti musaku.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanom na 180 C.

Poslužiti toplu. Prijatno!

Savet