

Pizza musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **250 g** šunkarice
- **300 g** kackavalja
- **oko 200 g** kecapa
- **1 kesica** origana
- 2 jajeta
- **po ukusu** zacini (so, suvi biljni zacin)
- **maloulja**

Priprema

Krompire oprati i skuvati ih cele, u ljusci. Kad se prohlade, oljuštiti ih i iseci na kolutove. Poreati polovinu krompira u podmazanu tepsiju, posuti so i suvi biljni zacin, poreati šunku, preko nje staviti 2/3 narendanog kackavalja i kecap i origano. Preko poreati preostali krompir i preliti umucenim jajima pa staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Nakon 20-ak minuta, kad krompir uhvati koricu, izneti tepsiju, staviti preostali kackavalj i još malo kecapa i vratiti u rernu na još 10-ak minuta da se kackavalj rastopi i iskljucite temperaturu.

Savet