

Musaka sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **400 g** pecuraka
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** pavlake
- **3** jajeta
- **po ukusu**
- biber
- peršun
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir iseci na tanje krugove i posoliti ga. Na malo ulja propržiti seckani luk i pecurke isecene na listove. Posoliti i pobiberiti, dodati malo suvog zacina i peršuna. U posudu za pecenje rasporediti deo isecenog krompira, da prekrije dno, preko rasporediti pržene pecurke. Preko pecuraka ponovo rasporediti krompir, zatim pecurke dok se ne istroši sav materijal, tako da na kraju bude porešan krompir. Jaja umutiti sa pavlakom i preliterati preko krompira. Prekriti posudu i staviti u rernu na 180 stepeni da se pece, dok krompir ne bude mek. Pred kraj pecenja skloniti poklopac i zapeci musaku.

Savet