

Šarena musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **150 g** kobasica
- **150 g** slanine
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1** jaje
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1/2** kašeka kisele pavlake
- **1 kašika** ulja

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati te ga iseci na kolutove. Iseci i kobasicu i slaninu. Vatrostalnu posudu nauljati i poreati red krompira.

Preko krompira rasporediti kobasicu.

Preko kobasice rasporediti još jedan red krompira.

Preko krompira poreati slaninu.

U dubljoj posudi razmutiti jaje, pavlaku za kuvanje, kiselu pavlaku i mešavinu suvog biljnog zacina. Tom smesom preliti musaku i peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Malo drugaija musaka, ali je veoma ukusna, probajte!