

(Ne)obicna musaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za musaku:

- **1 kg**belog mesa u šniclama
- **1 kesica**krem supe od pecuraka
- **200 g**kackavalja u listicima
- **3** krompira

Za prelivanje:

- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **1**kisela pavlaka
- **1** jaje

Priprema

Krem supu od pecuraka sipamo u odgovarajucu posudu, pa pripremimo i ostale sastojke.

Podmažemo vatrostalnu ciniju pa na dno složimo red krompira secenog na kolutice.

Onda red šnicli belog mesa, svaku šniclu uvaljati u krem supu pa slagati...

...pa red kackavalja..

Ponavljati sve dok se ne utroši sav materijal, da na vrhu bude kackavalj.

Umutiti jaje, pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku pa preliteri musaku. Viljuškom malo bocnuti kroz sredinu kako bi se preliv lakše rasporedio.

Peci na 220 stepeni oko 20 minuta, pa smanjiti na 180 i peci još 20 minuta.

Seci i služiti.

Socno i ukusno!

Savet

Probajte i uživajte! Prijatno!