

Musaka sa bukovacom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g krompira
- 400 g bukovace
- 100 g dimljene slanine
- 1 glavica crvenog luka
- 3 cena belog luka
- 3 jajeta
- 3 dcl mleka
- 1 kisela pavlaka 20% masnoce
- zacin, so i biber po ukusu
- peršun i vlašac po želji

Priprema

Krompir oguliti i staviti u vodu da pusti prvi kljuc. Iseci na tanje kolutove.

Fil: U drugoj šerpi na malo ulja propržiti slaninu iseckanu na kockice, glavicu crvenog luka i dodati bukovaci iseckanu na veće komadice. Dodati zacine po želji i usitnjen beli luk. Kratko propržiti.

Vatrostalnu posudu podmazati uljem i ređati red krompira, red fila. Zadni red krompira preliteri sa smesom od umucenih jaja, mleka i pavlake.

Peci na 200-220 stepeni oko 50-60 minuta.

Prijatno!