

Musaka od mladog krompira i pirinca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **100** gpirinca
- 2šargarepe
- **3** strukamladog luka
- **1** glaviacrnog luka
- **1/2** šoljeulja
- 2 jajeta
- **100** mlmleka
- **1-3** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1-3** kašicicealeve paprike
- **2** kašicicemiroije
- **1** kgkrompira

Priprema

Ocistite krompir i nasecite na deblje kolutove. Upržite mleveno meso sa lukom i rendanom šargarepom. Zacinite po ukusu. Dublji pleh namažite uljem pa poreajte red krompira, red mesa pa red barenog pirinca, ali tanji sloj, još jedan red krompira pa pirinca pa mesa i završite kolutovima krompira. Poprskajte maslinovim uljem i nalijte malo vode. Pecite na 200 stepeni. Kad je peceno ulupajte jaja i pomešajte sa mlekom pa zalijte musaku i zapecite.

Savet

Služite sa kiselim mlekom.