

Krompir musaka sa mlekom i jajima



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **1 kašičica** soli
- **malomlevenog** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **4** jajeta
- **4 dl** mleka
- **100-150 g** masti

Priprema

Očišćen krompir iseci na tanke šnite, posoliti, pobiberiti, dodati suvi biljni zacin i sve izmešati.

Umutiti jaja viljuškom, dodati mleko i izjednaciti.

Tepsiju tanko premazati mašcu, pa u nju reati naizmenicno šnite krompira i svaki sloj prelivati masom od jaja i mleka.

Završni sloj krompira preliti ostatkom mase i na više mesta po površini staviti mast.

Pokriti tepsiju aluminijumskom folijom i peci u zagrejanjoj rerni na najjacoj temperaturi oko 25 minuta poklopljeno, pa skinuti foliju i smanjiti temperaturu na 180°C, da se zapece i porumeni gornja površina.

Poslužiti toplo, kao samostalan obrok ili uz ribu, meso i sezonsku salatu.

Savet

Musaka za sva godišnja doba, uz svaki prilog i salatu...