

Musaka sa curecim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladog krompira
- **700 g** mlevenog cureceg mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Preliv:

- **500-600 ml** mleka
- **3-4 kašike** brašna
- **2 kašice** slatke mlevene paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2** jajeta

Priprema

Krompir ocistiti, oprati i iseci na tanke kolutove. Malo posoliti. Na maslinovom ulju upržiti vecu glavicu crnog luka, pa kad omekša, dodati mu mleveno curece meso. Pržiti dok ne promeni boju, a onda zaciniti po ukusu. Tepsiju nauljiti, poreati jedan sloj krompira, preko naneti meso, tako raditi dok ima materijala, završiti krompirom.

Pecnicu dobro ugrejati, preko tepsije staviti aluminijumsku foliju i peci dok krompir ne omekša. Posebno

umutiti jaja sa mlekom, dodati brašno, mlevenu papriku i zacine, pa izmešati mutilicom da se razbiju grudvice, a onda zaliti musaku. Vratiti nazad u pecnicu i peci otkriveno dok se ne uhvati lepa, zlacana korica, otprilike desetak minuta...

Savet