

Drugacija musaka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 vece belo meso
- 300 g boranije
- 300 g krompira
- 1 grancica svežeg ruzmarina
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- malobibera
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja mleka
- 2 jajeta
- 1 šolja vode
- so

Priprema

Boraniju skuvati i ocediti. Krompir iseci na štapice, kao i belo meso. Ruzmarin iseckati što sitnije. Krompir staviti na dno vatrostalne cinije pa preko njega porežati belo meso i posuti ruzmarinom i zacinom i biberom. Zaliti šoljom vode i staviti u rernu na 200 C 25 minuta. Nakon toga dodati i boraniju i vratiti u rernu da dobije boju. U međuvremenu pomešati jaja, mleko i jogurt i preliti musaku. Peci još 10 minuta.

Savet