

## *Musaka bez mesa (krompir, luk, sir)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** srednjih krompira
- **6 srednjih glavica** crnog luka
- **200 g** tvrdog sira
- **2 kašike** soja sosa
- **1 kašičica** cilija u prahu
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** so

#### **Za preliv:**

- **3** jajeta
- **180 g** kiselog mleka
- **1 kašičica** soli

### **Priprema**

Obariti krompir u ljusci pa ga oljuštiti i iseci na kolutove. Ocistiti luk iseci i njega na kolutove, a sir narendati.

U tiganju na malo ulja dinstati luk, dok ne postane staklast i mek, (ako je potrebno dodati malo vode), zatim dodati soja sos, pobiberiti i posuti cilijem u prahu. Promešati i dinstati još 2-3 minuta.

Pomešati jaja sa kiselim mlekom, posoliti.

U nauljenu vatrostalnu ciniju režiati red krompira, posoliti, dodati polovinu dinstanog luka, a zatim trecinu sira, ponoviti postupak krompir, luk, sir, završiti sa krompirom. Posoliti, preliteri umucenim jajima sa kiselim mlekom.

Peci u zagrejanom rerni na 200 C 15 minuta, zatim izvaditi iz rerne posuti preostalom trecinom narendanog sira, vratiti u rernu i peci još 10 minuta.

Služiti prohlajeno, uz salatu po želji. Prijatno.

### **Savet**

Ukusno, brzo i jednostavno. Prijatno.