

Musaka sa mesom (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 šargarepa**
- **3 dlmleka**
- **2 jajeta**
- **200 g**kackavalja
- **1 kašikamešavine suvog biljnog zacina**
- **1 kašicicabibera**
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Krompir oguliti, iseci na kolutove i zaciniti. Umutiti jaja sa mlekom, a kackavalj izrendati. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk i šargarepu, pa dodati mleveno meso, zaciniti i dinstati pola sata uz dolivanje vode po potrebi.

U podmazan vatrostalni sud poreati polovinu krompira.

Prelići umucenim mlekom sa jajima i posuti rendanim kackavaljem.

Zatim rasporediti izdinstano meso.

Poreati preostali krompir.

Preliti ostatkom umucene smese i posuti kackavaljem.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30-40 minuta.

Savet