

Musaka sa mesom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavic** crnog luka
- 1 šargarepa
- **3 dl** mleka
- 2 jajeta
- **200 g** kackavalja
- **1 kašik** mešavine suvog biljnog zacina
- **1 kašic** bibera
- **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.

Preliti umucenim mlekom sa jajima i posuti rendanim kackavaljem.

Zatim rasporediti izdinstano meso.

Poreati preostali krompir.

Preliti ostatkom umucene smese i posuti kackavaljem.

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

Savet