

Mešana musaka



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** krompira
- **250** g mlevenog mesa
- **150** g cureceg mesa
- **2** glavice crnog luka
- malosoli
- po želji suvi biljni zacin

I još:

- **2** jajeta
- malo mleka

Priprema

Crni luk sitno iseckajte i propržiti na malo masti. Zatim, dodati meso mleveno i sitno seckano curece meso, i zaciniti, dinstati 10ak minuta.

Krompir iseckati na kolutove, i u ciniju reati red krompira red mesa. i tako sve dok se ne potroši smesa.

Umutiti 2 jajeta, i malo mleka i time preliti mušku. Stavite u rernu da se pece 45 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.