

Musaka od pire krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Za pire:

- **1 kg** belog krompira
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **po ukusu** soli

Za nadev:

- **300-350 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **malo** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kockice, naliti vodom. Kad provri posoliti. Kuvan krompir ocediti i sa mlekom, uljem i soli (ako treba) umutiti i napraviti pire.

Na malo ulja propržiti iseckan luk i meso pa zaciniti solju, suvim zacinom i biberom po ukusu.

Vatrostalnu tepsiju ili uvec malo podmazati sipati polovinu pirea, na pire rasporediti meso pa prekriti drugim delom pirea. Sipati malo mleka i ulja pa razmazati po površini da bude lepša korica.

Peci u rerni na 200°C da lepo porumeni oko 30-35 minuta. Služiti uz bilo koju salatu.

Savet

Musaka je vrlo ukusna i na ovakav nain se pravi u Francuskoj. Koristim priliku da zahvalim Redakciji na poklonu koji sam dobila za recept nedelje.