

# **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 ukususoli**

### **Za nadev:**

- **300-350 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 glavicacrno** luka
- **malo** ulja
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvog** 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.