

Musaka od krompira sa pavlakom za kuvanje



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1,5 kg** krompira
- **2 glave** crnog luka
- **1 dl** ulja
- **1 šolj** mleka
- **200 ml** pavlaka ili krem za kuvanje
- **po ukusu** biber

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati mleveno meso, pa sve zajedno dinstati. Posoliti i pobiberiti.

Krompir oljuštiti na kolutove. U podmazanu uvecaru slagati, red krompir, red mesa. Da poslednji red bude krompir. Jaja, umuckati sa pavlakom za kuvanje i mleko i prelijte preko musake.

Peci musaku u zagrejanj rerni na 200 stepeni 40 minuta. Prijatno!

Savet

Pre peenja stavite alu foliju, i pred kraj peenja je skinite da krompir porumeni. Folija krompiru daje da se što bolje ispee i da bude soan i ukusan. Prijatno.