

Musaka sa piletinom i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** piletina
- **1.5 kg** krompir
- **300 g** šampinjoni
- **2 glave** crnog luka
- **4** jajeta
- **200 g** kackavalja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacini

Priprema

Krompir operite i kuvajte u ljusci oko 15 minuta, a zatim ga ogulite i narezite na ploške.

Jaja skuvajte, a potom narezite na kolutove.

Izdinstati luk dodati šampinjone i piletinu i propržite zacinite po ukusu.

Vatrostalnu posudu podmazati tanko uljem, a potom slagati polovinu krompira pa zaciniti potom piletinu pa kuvana jaja i na kraju ostatak krompira zaciniti sve.

Rernu ugrijati na 180C i peci oko 40 minuta, zatim izvaditi posuti izrendanim kackavaljom i vratiti u rernu oko 10 minuta.

Prijatno!!!

Savet

Po želji može se zaliti sa jajima i mlijekom.