

Musaka sa piletinom i spanacem



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece grudi
- **200** gocišćenog spanaca
- **5** krompira
- **500 ml** neutralne pavlake
- **4** jajeta

Priprema

Pilece grudi odvojiti od kosti. Krompir ocistiti i iseci na deblje kolutove. Prvo staviti grudi da se kuvaju 10 minuta, pa ubaciti krompir i kuvati još 5 minuta. Za to vreme, u drugoj šerpi obariti kratko spanac. Meso, krompir i spanac procediti.

Vatrostalnu ciniju ili pleh podmazati. Na dno pore?ati krompir, preko staviti iseceno meso, pa iseckan spanac. Svaki red posoliti po želji.

Re?anje završiti krompirom. Pavlaku i jaja umutiti, posoliti, pa preliti musaku.

Peci u rerni zagrejanj na 180°C, oko 45 minuta.

Savet

Lagan, prole?ni ru?ak uz salatu po želji.