

Drugacija musaka



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za musaku:

- **500 g**krompira
- **100 g**dimljenog vrata
- **150 g**salame (koje trenutno imate)
- **100 g**šunkarice
- **70 g**mladog crnog luka
- **50 g**praziluka
- **1 manji korenperšuna**
- **1 manjašargarepa**
- maloorigana
- malobosiljka
- malosoli
- malobibera
- malosuvog biljnog zacina
- malomasnoce

Za preliv musake:

- **3**jajeta
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 kašikakajmaka** (nije obavezno)
- **3,5 dlmleka**

Priprema

Ocistiti i iseci krompir na kolutove, iseckati mladi luk i praziluk. Zelen i šargarepu iseckati, kao i salame i suvo meso. Podmazati posudu pa poreati krompira pola malo zaciniti. Pomešati salame i suvo meso dodati origana i bositjka posuti preko krompira. Posuti i obe vrste luka. Preostali krompir poreati preko. Jaja, kiselu pavlaku, kajmak i mleko umutiti umereno zaciniti pa prelitи preko krompira. Staviti musaku da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C oko 45-50 minuta dok ne porumeni. Prijatno.

Savet

Ova ideja za musaku sam smislila na bezinu, kad sam u fružider pokupila ostatke od salama i dimljenog mesa. Izvrsno je ispala, vrlo ukusna.