

Drugacija musaka



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za musaku:

- **500** gkrompira
- **100** gdimljenog vrata
- **150** gsalame (koje trenutno imate)
- **100** gšunkarice
- **70** gmladog crnog luka
- **50** gpraziluka
- **1 manji koren**peršuna
- **1 manjaš**argarepa
- **maloo**origana
- **malobosiljka**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomasnoce**

Za preliv musake:

- **3**jajeta
- **1 kašik**kisele pavlake
- **1 kašik**kajmaka (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 poređati krompira pola malo zaciniti. Pomešati salame i suvo meso dodati origana i bosiljka posuti preko krompira. Posuti i obe vrste luka. Preostali krompir poređati preko. Jaja, kiselu pavlaku, kajmak i mleko umutiti umereno zaciniti pa preliti 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.