

Muckalica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebni je:

- **1 struk** mladog luka
- **1 struk** praziluka
- **250 g** pica šunke
- **70-80 g** belog sira
- **5** jaja
- **2,5 dl** mleka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malomešavine** suvog zacina
- **malobosiljka**
- **malomasnoce**

Priprema

Iseckati obe vrste luka iseckati i pica šunku. Na malo masnoci staviti iseckani luk i jedan i drugi malo pridinstati. Dodati pica šunku, dodati i sir. Zaciniti sa zacinama po ukusu. Umešati jaja sa mlekom i malo zaciniti. Preliti preko malo promešati pa staviti u zagrejanu rernu na 200C. Zapeći oko 25-30 minuta da porumeni.

Savet

Može se završiti priprema i na ringli uz mešanje, al prakticnije je u rerni, i lakše.