

## *Musaka sa suvim mesom*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **500 g** mlevenog mesa
- **300 g** suvog mesa
- **2** jajeta
- **1** glavica crnog luka
- **100** mlulja

### **Priprema**

Krompir oguliti i iseci na kolutove tanke.

Suvo meso iseckati na kockice, crni luk na kockice i dodati mleveno meso i ispržiti. Zaciniti po ukusu.

Jaja umutiti u tanjiru.

U vatrostalnoj ili po izboru posusu pouljiti i reati krompir pa meso. Ja sam stavila red krompira red mesa, red krompir red meso i na kraju krompir. Preko svakog mesa preliti malo jajeta.

Pokriti folijom i peci u zagrejanjoj rerni 30 minuta na 200°C.

Posle 30 minuta skinuti foliju i zapeci još 10 minuta da porumeni.

## **Savet**

Poslužiti uz pavlaku ili kiseli kupus.