

# **Musaka sa rendanim krompirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **7-8**krompira srednje velicine
- **400** gmlevenog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1** kašikarendanog paškanata
- **4**jajeta
- **2** vece šoljemleka
- **1,5** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** kašikamasti

## **Priprema**

Sitno iseckati crni luk i na malo masti propržiti minut-dva dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso i još par minuta propržiti.

Krompir izrendati na krupno rende. Tepsiju namazati sa masti i posuti polovinu krompira, posoliti.

Preko staviti meso i još malo posoliti.

Zatim drugu polovinu rendanog krompira. Zaciniti.

U dubljoj posudi umutiti jaja i mleko i posuti ravnomerne u tepsiјu.

Peci oko sat vremena u zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

## **Savet**