

## *Musaka od starog hleba*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1stari hleb
- 1manja tikvica
- 1srednja šargarepa
- 1 manja glavica crnog luk
- 1 cenbelog luka
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 kašicica soli
- 1/2 kašice bibera
- 2 jajeta
- 3 dlmleka
- 50 g kackavalja
- po želji margarina
- 250 g rendane salame

### **Priprema**

Tikvicu oljustiti, narendati i posoliti i ostaviti da stoji. Ocistiti šargarepu izrendati u posudu, dodati seckani crni luk i beli luk, oceenu tikvicu, zacin, biber i salamu. Dobro promešati. Dublju vatrostalnu posudu premazati margarinom, poreati kriške hleba, sipati mesavinu smese, opet kriske hleba. Umutiti jaja sa pavlakom i mlekom i preliti preko hleba. Preko izrendati kackavalj i peci na 180 stepeni 30 minuta. Služiti uz salatu. Ukusna i topla i hladna.

### **Savet**