

## Musaka od batata



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 batata
- 500 gmlevenog mesa
- 4 jajeta
- 3 kašike pavlake
- 3+1 kašikaulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica suvog biljnog zacina

## Priprema

Crni luk propržiti na ulju dok ne dobije staklast izgled, dodati mleveno meso i propržiti 5 minuta sa zacinama i soli.

Batat ocistiti i iseci na tanke listove.

U podmazan pleh reati red batata pa red mlevenog mesa sa lukom i preko batat.

Umutiti jaja sa pavlakom i preliteravnonerno preko mušake. Dodati preko vodu, da ogrezne. Peci u zagrejanorerni dok sva voda ne ispari i dok se ne zapece lepo musaka (oko 30-40 minuta).

## Savet

Malo drugaiji (slatkast) ukus musake. Prijatno :)