

Musaka od krompira i zelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** obarenog krompira
- **300 g** zelja ili spanaca
- **1 veka glavica** crnog luka
- **100 g** kackavalja seckanog na kocke
- **2 kašike** prezli
- **3** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** pavlake
- **po želji** so
- **po želji** biber
- **po želji** suvi biljni zacín
- **2 kašike** ulja
- **1 kocka** margarina

Priprema

Obaren krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Na ulju propržiti sitno seckani crni luk, dodati obrano i seckano zelje i pržiti dok ne omekša. Dodati kackavalj i prezle i promešati. U vatrostalnu posudu namazati margarinom, poreati pola krompira, uprženo zelje, krompir. Umutiti jaja sa jogurtom i pavlakom, dodati so, zacín i biber i preliti preko musake. Peci na 200 stepeni, 20 minuta.

Savet