

Krompir musaka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 4 tvrdo kuvana jajeta
- 2 veće glavice crnog luka
- 150 g kajmaka
- 2 dl mleka
- 1 jaje
- 100 g stišnjene šunke
- 100 g kackavalja
- 1 kašičica aleve paprike
- malo suvog biljnog začina
- biber (po ukusu)
- soli (po ukusu)
- malo ulja
- malo prezli

Priprema

Krompir skuvati u ljusci u slanoj vodi, oljuštiti ga i iseci na kolutove. Tvrdo kuvana jaja, oljuštiti i iseci na kolutove. Luk prodinstati na malo ulja da postane staklast.

U podmazan pleh poreati krompir, isecena jaja, šunku, narendani kackavalj, prodinstan luk, staviti so, biber, suvi zacin, crvenu papriku.

Kajmak, mleko i jedno jaje umutiti. Polovinu umucenog preliti preko poreanog, pa staviti ostatak isecenog krompira. Preliti sa ostatkom umucenog.

Odozgo staviti narendani kackavalj i prezle.

Peci na 200 C oko 35-40 minuta, dok ne postane zlatkaste boje.