

Musaka od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**juneceg mlevenog mesa
- **250 g**svinjskog mlevenog mesa
- **1,5 kg**krompira
- **2**jajeta
- **1 dl**ulja
- **2**glavicecrnog luka
- **1**šoljamleka
- **po vašem ukusu**umleveni biber
- **po vasem ukusu**so

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno isecen crni luk, dodati mleveno meso, pa sve zajdeno dinstati. Posoliti i pobiberiti po vašem ukusu.

Krompir skuvati u slanoj vodi, oljuštiti i iseci na kolutove. U podmazanu uveracu slagati red krompira, red mesa dok se ne utrosi sav materijal.

Poslednji red treba da bude krompir. Jaja razmutiti u mleku, prelitи u musaku i zapeci u zagrejanoj rerni.
PRIJATNO!

Savet