

Musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350-400 gm** mlevenog mesa
- **1 kg** krompira
- **2** vece šargarepe
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **100 ml** mleka
- **maloulja**
- so
- biber
- zacin

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati mleveno meso (mešavina svinjskog i juneceg), posoliti, zaciniti po ukusu i prodinstati. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Šargarepu ocistiti i izrendati.

U pouljanu tepsiju ili u vatrostalnu ciniju reati red krompira, red šargarepe pa red mesa, još po jedan red i završiti krompirom. Ulupati jaja, dodati mleko, izmesati i preliti musaku.

Peci oko 45 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni. Prijatno!

Savet