

Musaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350-400 gmlevenog mesa**
- **1 kgkrompira**
- **2vece šargarepe**
- **1 manja glavicacrнog luka**
- **2jajeta**
- **100 mlmleka**
- **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 zagrejanoj na 200 stepeni. Prijatno!

Savet