

Pica musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **150 g**šunke
- **200 g**kackavalja
- **200 ml**paradajza iz flaše

Priprema

Krompir oljuštiti, skuvati, iseci na krugove i poreati u pouljenu vatrostalnu ciniju.

Preko krompira naliti paradajz iz flaše.

Zatim nareati šunku cele parcice.

I na kraju narenati kackavalj i zaciniti origanom. Peci u unapred zagrejanj rerni na 200 C.

Savet

Nesvakidasnji ruak. Toplo preporuujem.