

Musaka (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gm** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **1 kombele** zeleni
- **1/4** celera
- **1-1,5 kg** krompira

Ostalo:

- **2 kašike** zacin
- **malom** mlevenog bibera
- **3** jajeta
- **700 ml** mleka

Priprema

Luk iseckati i propržiti na malo ulja, dodati iseckano povrće i mleveno meso. Sve dobro propržiti da meso skoro bude gotovo dodati zacin. Za to vreme oljuštiti krompir i iseci ga na kolutove. U ?uvec re?ati prvo krompir pa meso sa povrćem pa krompir pa meso i završiti sa krompirom. Pre nego što se stavi u rernu preliterati po krompiru umucena jaja sa mlekom. Sve to se u rerni krcka i zapece oko 40 minuta. Prijatno!

Savet