

Muška musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 kg** pileceg belog mesa
- **2** jajeta
- **200 ml** mleka
- **po ukusu** so, kari, peršun

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na krugove i polovinu nareati u podmazanu tepsiju.

Pilece belo meso iseci na šnicle, zaciniti karijem i solju i nareati preko krompira.

Prekriti drugom polovinom krompira i posoliti po potrebi.

Tepsiju prekriti aluminijumskom folijom i peci 20 minuta u peci zagrejanoj na 200 stepeni.

Skinuti foliju, preliti razmucenim jajima i mlekom, posuti peršun, pa vratiti da se dopece još 10-ak minuta.

Savet