

Lagana musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **malosuvog** biljnog zacina
- **200 g** luka
- **1** kisela pavlaka
- **1/2** vezeperšunov lista
- **300 g** šunke
- **2** jajeta

Priprema

Krompir ocistite pa podelite jedan deo izrendajte, a drugi iseckajte na sitne kocke. Luk i peršun i šunku iseci na sitno pa sjediniti sa krompirom, posolite dodajte malo ulja i pecite 40 minuta.

Šunka nije obavezna ja je inace retko stavljam. Pavlaku i jaja izmutite i prelite musaku kada je skoro pecena.

Savet