

# **Musaka sa dimljenim pilecim belim mesom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **7-8** krompira srednje velicine
- **250** gmlevenog mesa
- **250** gdimljenog pileceg belog mesa
- **200** gkackavalja
- **3-4 režnjadimljene slanine**
- **2 dl** mleka
- **3** jaja
- **po ukusu** soli
- **bibera**
- suvog biljnog zacina

## **Priprema**

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i zaciniti. Pouljiti vatrostalnu ciniju pa po dnu poreati polovinu pripremljenog krompira. Umutiti 3 cela jaja i polovinu preliti preko.

Na blagoj vatri prodinstati mleveno meso sa malo ulja.

Prodinstano meso sipati preko, a potom poreati drugu polovinu pripremljenog krompira i ponovo zaliti jajima.

Potom staviti dimljeno belo meso iseceno na šnite.

Od gore narendati 200 g kackavalja i preliti sa 2 dl mleka.

Prekriti folijom, staviti u hladnu rernu i peci na 200 stepeni oko sat vremena. Pred kraj pecenja izvaditi iz rerne i od gore poreati par režnjeva dimljene slanine i vratiti još desetak minuta. Kada slanina porumeni musaka je gotova.

### **Savet**