

Musaka (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** krompira
- **600 gm** mlevenog mesa
- **3 glavi**cecrnog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **5** jaja
- **500 ml** mleka
- **maloulja**

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckani crni luk pa mu dodati meso i dinstati oko 20 minuta. Zaciniti i dinstati još par minuta.

Oljušten i opran krompir iseci na kolutove, posoliti pa složiti u podmazan pleh, posuti izdinstanim mesom pa preko mesa ponovo složiti krompir. Na kraju preliti sa umucenim jajima i mlekom i ubaciti u rernu zagrejanu na 220 stepeni i peci oko 40 minuta. Služiti uz salatu po želji.

Savet