

Musaka od krompira i mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 g**avicaluka
- **maloulja**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Preliv:

- **2**jajeta
- **2 kašike**kisele pavlake
- **malomleka**

Priprema

Staviti u šerpu toliko ulja da prekrije dno pa dodati iseckani luk i dinstati. Kada luk porumeni dodati mleveno meso, dodati zacine i mešati 10-tak minuta.

Krompir oguliti i iseci kao cips. U dublju tepsiju poredjati red krompira, pa red mlevenog mesa i sve tako dok se smesa ne istroši. Poslednji red treba da bude krompir.

Peci na 200 stepeni oko sat vremena.

15 min pre kraja pecenja umutiti preliv od jaja, pavlake i mleka i preliti musaku. Kada krompir porumeni jelo je gotovo.

Savet