

## Neobicna musaka

*Neobicna, ali ukusna!*

**1** Krompir oljustiti, iseci na tanke kriske, dodati so i biber. Kobasicu i jaja iseci na kolutove.

**2**

**3**

**4** U vatrostalnu posudu staviti red krompira, preko staviti kobasice, opet red krompira, pa red jaja i završiti krompirima.

**5**

**6** Preliti uljem i staviti da se pece 30 minuta.

**7**

**8**

**9** Umutiti jaja, pavlaku i mleko, preliteri musaku i peci jos 15 minuta.

**10**

### Sastojci:

krompira 1 kg

kobasice 300 g

kuvanih jaja 4 kom.

kisele pavlake 2 dl

mleka 2 dl

jaja 2 kom.

so

biber

ulja 0,5 dl

11

12

13

**Napomena:**

Jedna od varijanti "Francuskog krompira".