

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".