

## Musaka od spanaca i krompira

@@@

- 1** Skuvati krompir u ljusci , oljustiti ga i iseci na kolutove.
- 2** Glavicu crnog luka sitno iseckati i proprziti na malo ulja pa u luk dodati sitno seckan ociscen i opran spanac. Posoliti, dodati vegetu, sitno seckan beli luk i na kraju na kockice iseckan kackavalj.U to dodati 1- 2 kasike prezli.
- 3** U podmazanu posudu za pecenje staviti red krompira pa spanac i pokriti sa krompirom. Preliti sa umucenim jajima, jogurtom i kiselom pavlakom. Peci dok ne porumeni.

### Napomena:

Prijatno!!!



### Sastojci:

krompira 500 gr  
spanaca 500 gr  
crnog luka 1 glavica  
vegeta so,  
1 cen belog luka prezle,  
kackavalja 150 gr  
pavlake 1 dl  
jogurta 2 dl  
jaja 3