



Мусака од компири

Состојки

- 500 гр мелено месо
- 10 компир
- 2 кромид
- 1 лук
- 5 гр благ црвен пипер
- 5 гр MAGGI Мешан Зачин
- 3 јајце
- 150 гр млеко
- 3 лажици сончогледово масло

Упатство

1. Кромидот исечкајте го ситно и продинстајте го.
2. Додадете го меленото месо и ситно исечканиот лук и динстајте додека месото да добие кафеава боја, потоа зачинете по желба и добро измешајте.
3. Измијте го компирот, излупете го и исечете го на кругчиња.
4. Во подлабок огноотпорен сад редете ред компири, па ред месо додека да се потрошат состојките, а последниот ред треба да бидат компири.
5. Јајцата и млекото изматете ги и прелијте ги преку компирите.
6. Покријте го садот со сребрена фолија и ставете го во загреана рерна на 190С, печете околу 30 минути.
7. Потоа извадете ја фолијата и печете уште 15-ина минути да порумени компирот. Послужете ја мусаката топла со додаток ладна кисела павлака.

70 Мин

7 порции

Јаглехидрати	26.53 g
Енергија	302.69 kcal
Масти	11.55 g
Протеини	22.75 g