

MUSAKA OD KROMPIRA SA SLANINOM I SPANACEM

Potrebno je:

- 800 gr krompira
- 200 gr spanaca
- 1- 4 kasike ulja 50 gr mesnate slanine
- 100gr feta sira
- 3 kasike narendanog kackavalja
- 1 mali cen belog luka
- 8 dcl mleka
- malo putera
- kasika prezli
- so, biber, zacin C

Krompir se oljusti i isece na tanke kolutove.

Spanac ocediti i sitno iseckati, a feta sir izmrviti viljuskom.

Vatrostalni sud podmazati puterom i sloziti red krompira, red spanaca, komadice slanine, feta sir i tako dok se sve ne utrosi (poslednji red treba da je krompir).

Zagrejati mleko s belim lukom, solju, biberom i zacinom C, pa musaku prvo poprskati s uljem, posuti prezlama, a zatim preliterati s mlekom.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C stepeni i peci oko 35-40 minuta.

Pred kraj pecenja posuti narendanim kackavaljem i vratiti da se kackavalj rastopi i zapece.