

## 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 zavrsiti krompirima.

**5**

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

**7**

**8**

**9** Umutiti jaja,pavlaku i mleko,preliti 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

**12**

**13**

**Napomena:**

Jedna od varijanti "Francuskog krompira".