



## Musaka od jabuka

:))

**1** Jabuke oljustiti u ocistiti sredinu pa ih narezati na krugove.

**2** Umutiti tri jaja sa zicom za mucenje pa svaki kolut jabuke umakati u jaja pa u prezle i prziti ih na srednjoj temperaturi. Przene jabuke naredjati na kuhinjski papir da se ocede od viska masnoce.

**3**

**4**

**5** U medjuvremenu skuvati 600 ml mleka sa secerom i vanilom i dodati orahe i suvo grozdje i dobro izmesati.

**6**

**8** U kalup za tortu, koji ste oblozili papirom za pecenje, redjajte na dnu jabuke, pa sipajte pola fila od orahe, opet staviti jabuke pa drugu polovinu fila i na kraju jos jedan red pohovznih jabuka.

**9**

### Sastojci:

jabuka 1 kg  
jaja 4  
prezli 120 gr  
mleka 750 ml  
mlevenih oraha 250 gr  
suvog grozdja 200 gr  
secera 200 gr  
vanil secera 1 kesica  
przenje ulje za

**11** Izeti preostalih 150 ml mleka izmutiti sa jednim jajetom i preliti preko gornjeg sloja musake.

**12**

**14** Peći u prethodno zagrejanoj pecnici na 180\*C oko sat i 15 minuta, u zavisnosti od rerne. Treba da lepo porumeni.

**15**

**16** Kada se ohladi izvaditi iz kalupa i posuti prah secerom.

**Napomena:**

Prijatno!!!