Musaka od povrca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**pirinca
- **300 g**tikvica
- **300 g**karfiola
- **2 kašike**brašna
- **4 dl**mleka
- **3**jajeta
- **2 kašike**ulja
- **po ukusu**so
- biber
- kari
- beli luk
- persunov list
- majoran

Za posipanje:

- **po potrebi**kackavalj
- pecen susam

Priprema

Pirinac oprati i prokuvati sa šoljicom vode. Kuvati ga nekolko minuta, dok ne upije svu vodu. Sipati ga u pleh. Brašno propržiti na ulju, zajedno sa svim zacinima osim belog luka, soli i pešunovog lista. Pržiti nekoliko minuta vodeci racuna da ne zagori. Nakon toga sipati mleko i kuvati dok ne provri. Dodadti so, sitno iseckan

beli luk i peršunov list. Kada se sos malo prohladi, umutiti jaja. Preko pirinca, stvaiti iseckan karfiol i tikvice, pa preliti sosom koji ste prethodno napravili. Posuti rendanim kackavaljem i susamom. Peci oko 45 do 60 minuta na 200 stepeni.

Savet