Musaka sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kg**krompira
- **100 g**pirinca
- **1 kaša**kisele pavlake
- **1**jaje
- **2 dl**soka od paradajza
- **malo**ulja
- **malo**mešavine zacina
- **malo**bibera

Priprema

Pržiti sitno seckan luk pa dodati mleveno meso. Zatim dodati pirinac i sok od paradajza, krckati 10-ak minuta i skloniti sa šporeta. U nauljenu tepsiju poreati krompir isecen na kolutove, sipati meso i ponovo poreati krompir. Umutiti jaje i pavlaku, dodati malo vode i preliti musaku. Peci u rerni pola sata na 200 stepeni.

Savet