

Musaka sa boranijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2 cen**abelog luka
- **300 g** mlevenog mesa
- **300 g** boranije
- **500 g** krompira
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Preliv:

- **2** jaja
- **1/2** **caše** kisele pavlake
- **1/2** **caše** jogurta
- **100 g** rendanog kackavalja

Priprema

Na ulju propržiti crni luk, 2 cena belog luka i šargarepu. Kratko propržiti pa dodati mleveno meso i pržiti još malo.

Zatim dodati zamrznutu boraniju, promešati, poklopiti i ostaviti da se kuva 15-ak minuta.

Po potrebi doliti malo vode.

Krompir iseci na kolutove pa poreati u tepsiju, preko sipati meso sa boranijom pa ponovo krompir.

Za preliv umutiti jaja sa pavlakom, dodati jogurt, 2 sitno iseckana cena belog luka, kackavalj, so, biber i peršun.

Preliti musaku i peci u rerni zagrejanj na 220 stepeni dvadesetak minuta, dok musaka ne porumeni.

Savet