

# **Musaka od slatkog kupusa**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno:**

- **1 glavica** srednjeg kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cenab** belog luka
- **1 šargarepa**
- **250 g** mlevenog mesa
- **100 g** soja ljuspice
- **200 g** pirinca
- **500 ml** paradajza
- so
- biber
- majcina dušica
- **1 kašicica** camlevene paprike
- cili sos ili u prahu
- **1 vezap** peršunovog lišca
- 2 paradajza

## **Priprema**

Iseci kupus na cetvrtinu, odstraniti koren i razdvojiti listove. Blanširati u slanoj vodi oko 10 minuta i izvaditi rupicastom kašikom, ocediti od vode i malo posoliti i pobiberiti.

Na zagrejanom ulju upržavati sitno isecen crni luk, dodati sitno isecen beli luk, izrendanu šargarepu i još malo upržiti. Dodati mleveno meso, soju prethodno natopljenu u vodi, promešati i dinstati. Dodati so, biber, cili, slatku papriku, majcincu dušicu i sitno iseceno peršunovo lišće. Dinstati još malo, naliti sok od paradajza i

ostaviti da prokuva.

Skinuti sa ringle i umešati pirinac skuvan do 80% i ocedjen. Ako je potrebno još malo zaciniti solju i biberom.

Posudu za pecenje malo premazati uljem, slagati po dnu listove kupusa, preko kupusa pola fila, opet kupus, fil i završiti sa kupusom. Od gore poredjati kolutove paradajza i peci na 200 C.

## **Savet**