

Musaka od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 crvenih paprika
- 300 g mlevenog mesa
- 2 cenzeloga luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 3 kašike paradajz sosa
- 1 kašika prezli
- mlevena začinska paprika
- so
- biber
- ulje

Za preliv:

- 2 jajeta
- 1 dlmleka
- 1 dlpavlake za kuvanje
- beli luk u granulama

Priprema

Ispici i oljuštiti paprike, ocediti od vode. Podmazati vatrostalnu posudu uljem pa sipati prezle i rastresti. Pola paprika poreajte. Preko paprika pospite usitnjen beli luk. Preko toga ide fil od mesa koji se priprema tako što se na malo ulja proprži luk i doda šargarepa, zatim meso, so, biber, začinska paprika i sve se meša dok voda ne

ispari. Na samom kraju se umeša paradajz sos. Musaku završimo sa redom paprika.

Za preliv umutiti jaja, dodati, pavlaku, mleko i beli luk. Preliti musaku i peci oko 40 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz pavlaku :)