Musaka od pecenih paprika i mlevenog mesa

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**vecih crvenih paprika (slonovo uvo)
- **2 dl**mleka
- **300 g**mlevenog svinjskog mesa
- **1/2 šoljice za crnu kafu**pirinca (nekuvanog)
- **1 glavica**crnog luka
- **3 srednja**krompira
- **po potrebi**ulje i brašno
- **3**jaja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti, ocistiti od semena i podeliti na polovine.

Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk dok ne postane staklast. Zatim dodati mleveno meso i zacine po ukusu pa pržiti još nekoliko minuta. Na kraju umešati pirinac i krupno narendan krompir pa nastaviti prženje dok meso ne promeni boju. Skloniti sa vatre i ostaviti da se malo prohladi.

Papriku najpre uvaljati u brašno sa obe strane, a potom i u umucena jaja. Tako pripremljenu papriku složiti na dno odgovarajuce vatrostalne posude.

Preko paprike rasporediti fil od mesa.

Završiti preostalom paprikom koju ste takoe uvaljali prvo u brašno pa onda u jaja, a zatim sve lepo preliti mlekom.

Peci musaku u zagrejanoj rerni, sat vremena na 200 stepeni.

Sacekati da se malo ohladi, pa seci na parcad i poslužiti.

Savet