Šarena musaka

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pecenih crvenih paprika
- 1/2 kg spanaca ili zelja
- 1/2 kg mlevenog juneceg mesa
- 2 glavice crnog luka
- 1 babura
- 1 šargarepa
- 100 g slanine
- 2 jajeta
- 1 caša milerama
- 200 g parmezana
- ulje
- pola veze peršunovog lista
- malo celerovog lista
- malo butera
- mleko
- brašno
- biber
- so

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno secen luk, meso, narendanu šargarepu, na kockice isecenu baburu, sitno secenu slaninu, peršunov i celerov list, pa posoliti i pobiberiti.

Pripremiti smesu za pohovanje: 2 jajeta, šolja mleka, brašno i malo soli. Smesa mora da bude gušca nego za palacinke.

Očišćene paprike malo posoliti, uvaljati u smesu i pohovati na vrelom ulju.

Očišćen spanac ili zelje popariti u vreloj vodi, ocediti i sitno iseci.

Na malo butera propržiti 2 kašike brašna, dodati kašicicu soli pa uz stalno mešanje naliti sa nešto manje od 1/2 litre toplog mleka. Kada se bešamel zgusne, dodati cašu milerama i 100 grama parmezana.

U podmazanu vatrostalnu posudu reati: pohovane paprike, fil od mesa, bešamel sos, spanac ili zelje, ponovo fil od mesa, bešamel sos, pohovane paprike i, na kraju, ostatak bešamel sosa.

Sve posuti parmezanom i peci u rerni dok sir ne dobije zlatnu boju.