

## *Musaka sa paprikama i karfiolom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 pecenih crvenih paprika
- 5 pohovanih cvetova karfiola
- 300 gmlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 2 jajeta
- 1 dl mleka
- 2 kašike pavlake

### **Priprema**

Propržiti luk i šargarepu pa dodati meso i dinstati dok tečnost ne ispari. Zaciniti po ukusu. Iseci pohovan karfiol i poreati na dno pouljene vatrostalne posude. Zatim sipati meso i odozgo poreati paprike.

Umutiti jaja sa mlekom i pavlakom i preliteri musaku polovinom prelitera. Peci 10 minuta na 200 stepeni, pa preliteri ostatkom prelitera. Nastaviti sa pecenjem još 30 minuta na 200-220 stepeni.

### **Savet**

Služiti uz zelenu salatu i pavlaku.