

Musaka sa kiselim kupusom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa ribanca
- **500 g** mlevenog mesa
- **12 kašika** pirinca
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cene** belog luka
- **3** jajeta
- **1 čaša** kiselog mleka
- **malom** mleka
- ulje
- mast

Suvi zacini:

- **3 list** celovora
- **1 kašica** majcine dušice
- **1 kašica** bosiljka
- **1 kašica** ružmarina
- **1 kašica** aleve paprike
- so
- biber

Priprema

Staviti ribanac da se prži na pola čaše ulja i pola čaše masti, uz dodatak čaše vode, na umerenoj vatri 120

minuta. Uz konstantno mešanje i dodavanja malo vode po potrebi. Posle 1 sata prženja, dodati ruzmarin, bosiljak, majcinu dušicu, alevu papriku i sitno izmrvnjena 3 listica lovora.

Skuvati pirinac u slanoj vodi i procediti. Meso pržiti na sitno iseckanom luku, 20 minuta, potom ohladiti meso i dodati jedno jaje. U posebnu posudu pripremiti mešavinu od 2 žumanceta, 1 čaše kiselog mleka i malo mleka.

U zemljanu posudu, tepsiju, šerpu, vatrostalnu ciniju ili manji pleh, šta god vam odgovara, reati kupus, pirinac, meso dok ne potrošite materijal i završite sa kupusom. Potom prelijte pripremljenom mešavinom i pecite na 150 stepeni - 60 minuta.

Savet

Možete upotrebiti i glavicu kiselog kupusa i iseckati ga da izgleda kao ribanac :) Kupus ne treba kuvati nego baš pržiti, zato gledajte da ne dodajete mnogo vode, nego po 1 ašu na svakih pola sata. Pri završetku prženja, ne bi trebalo da bude tenosti na dnu šerpe.