

Musaka od karfiola (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** karfiola
- **200 g** pecurki
- **300 g** juneceg mlevenog mesa
- **2 vece glavice** crnog luka
- **100 g** pirinca
- **malozacinske** paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Za preliv:

- **2** jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 šolj** mleka
- **malosoli**

Priprema

Karfiol operite, razdvojite na veće cvetove, pa polovinu poreajte u pleh za pečenje. Luk i meso izdinstajte i dodajte seckane šampinjone, pirinac i začine. Prelijte preko karfiola i prekrijte preostalim karfiolom. Dolijte vodu da karfiol ogrezne i pecite dok ne porumeni. Nakon toga prelijte jajima umućenim i sa mlekom i pavlakom i vratite u rernu da se zapeče.

Savet