

Musaka od karfiola (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica (1,5-2 kg)**karfiola
- **1 glavica**crnog luka
- **300 g**mlevenog mesa
- **1** pavlaka
- **4** jajeta
- **2 dl** mleka
- **malobosiljka**
- **maloorigana**
- **malo** bibera
- **po ukusus**
- suvi biljni zacin
- **100-150 g**kackavalja

Priprema

Karfiol odvojiti na cvetove i staviti da se kuva. Posoliti malo i dodati suvi biljni zacin. Kuva se oko 20-ak minuta. Probajte treba da bude baš kuan. Dok se kuva karfiol mi pripremimo meso.

Luk iseckamo i propržimo na malo ulja dok ne porumeni, onda dodamo mleveno meso. Zacine stavimo po ukusu. Ja volim da bude pikantno, pa lepo zacinim. Meso se dinsta nekih 15-ak minuta.

Kada se meso izdinstalo, a karfiol skuvao uzmemo pleh ili vatrostalnu ciniiju stavimo pek papir ko hoće ako ne malo je podmažemo uljem. Karfiol blago izgnjecimo može se napraviti i kaša, ali ja više volim kad nije skroz pasiran. U pleh reamo red karfiola pa meso pa opet karfiol.

Jaja umutimo sa pavlakom dodamo mleko i prelijemo preko musake treba lepo da se prelije da bude podjednako svuda. Rernu zagrejemo na 250 C i stavimo musaku.

Peci nekih 20...30 minuta. Kada pocne da rumeni izvaditi i narendati kackavalj preko. Može i ne mora zavisi kako volite. Vratimo u rernu još nekih 10-ak minuta. Ja obicno pravim i karfiol corbu i rucak bude potpun. Prijatno!!!

Savet

Lagana i veoma ukusna musaka...probajte dopaše vam se sigurno...