

Zimska musaka



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 vecih**pecenih paprika
- **300 gm**levenog mesa
- **1 šargarepa**
- **1 glavica**crnog luka
- **3 kašike**pirinca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **malo**Origana
- **malobibera**
- **malobosiljka**
- **50 g**parmezana
- **50 g**kackavalja
- **1**kisela pavlaka
- **3**jajeta
- **malomleka**
- **2 kašike**susama

Priprema

Luk iseckamo sitno i propržimo na malo ulja... Zatim dodamo izrendanu šargarepu. Kad se sve lepo uprži dodati pirinac i malo vode. Potom dodati meso i zacine i prodinstati 15ak minuta. U manji pleh ili vatrostalnu posudu sipati malo ulja pa redjati paprike koje smo prethodno ocistili i isekli da bi lepo mogle da se rašire i poreaju.

Paprike malo posoliti pa preko njih sipati smesu od mesa.

Zatim opet reati sloj paprika i malo posoliti.

Kada smo poreali paprike umuticemo jaja, pavlaku i mleko pa preliti preko musake. Da bi sto bolje upila viljuškom izbockamo musaku sa svih strana. Odozgo pospemo susamom.

U zagrejanoj rerni na 250C musaku pecemo nekih pola sata tj dok ne porumeni. Na kraju pecenja preko musake pospemo malo kackavalja i parmezana... Služiti uz pavlaku ili kiselo mleko... Prijatno!

Savet

Super ruak za ove hladne zimske dane...