

Musaka od karfiola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Meso:

- **300 g** juneceg mlevenog mesa

Povrce:

- **1** glavica karfiola
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **150 g** pirinca

Preliv:

- **2** jajeta
- **2 dL** mleka
- **3 dL** kisele pavlake

Priprema

Karfiol ocistiti, oprati i obariti u slanoj vodi, ali da ne bude suviše mek. Ocediti ga i razdvojiti na ružice. Posebno obariti pirinac pa dodati izrendanu šargarepu. Odvojeno malo propržiti sitno iseckan crni luk, zatim sa njim propržiti i meso. Reati u podmazanu posudu naizmenicno: pirinac sa šargarepom, meso sa lukom pa karfiol. Staviti u rernu da se pece. Umutiti jaja, pomešati sa mlekom i ovim preliti musaku kada bude upola pecena. Vratiti u rernu da se dopece. Pecenu musaku preliti sa pavlakom.

Savet