

Musaka od blitve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** blitve
- **400 g** mlevenog mesa
- **1** šoljapirinca
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** jajeta
- **100 ml** mleka
- **1** čaša (**180g**) kisele pavlake
- ulje
- so
- začini

Priprema

Blitvu oprati i ubaciti u ključalu vodu na 3 minuta pa izvaditi. Luk ocistiti i iseckati. Šargarepu oprati, ocistiti i izrendati. Pirinac ocistiti i oprati.

Luk propržiti na malo ulja (maslinovog od komine), dodati šargarepu i meso, mešati dok meso ne promeni boju. Dodati i pirinac i posoliti po ukusu. Sipati čašu vode i dinstati oko pola sata (ako uvri, dodavati još vode). Voda treba skoro skroz da uvri. Staviti začine po ukusu.

U pleh, nauljan ili obložen papirom za pečenje, staviti red listova blitve, zatim polovinu fila, opet red listova blitve, preostali fil i odozgo blitvu.

Ulupati jaja, dodati mleko i kiselu pavlaku, izmešati i preliti musaku. Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 180 C. Kada je musaka zapečena, izvaditi i malo prohladiti. Prijatno!

Savet