Musaka od pecenih paprika sa belim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g krompira
- 2 praziluka
- 2 cena belog luka
- 200 g milerama
- 180 ml mleka
- 500 g belog mesa
- 6-8 pecenih paprika
- 100 g kackavalja
- 1 kašicica suve žalfije
- senf
- so
- ulje

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, pa kuvati u slanoj vodi 10 minuta.

Na malo ulja izdinstati iseckan praziluk i beli luk i u to dodati mileram, žalfiju, senf i mleko i promešati.

Belo meso iseckati na sitne kockice.

U vatrostalnu ciniju redjati, kuvani krompir, pa posoliti, potom pecene paprike, pa belo meso. Sve preliti sosom od praziluka i gore narendati kackavalj.

Prekriti sve folijom, pa zapeci u rerni 20 minuta na 200 stepeni, potom skinuti foliju i zapeci još 15 minuta.