

Musaka od belog mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg belog pileceg mesa
- 200 ml kisele pavlake
- 400 g dimljene slanine
- 400 g kackavalja
- 2-3 jajeta
- suvi biljni zacin
- malo ulja (za premazivanje)

Priprema

Belo meso izlupati na dasci za lupanje, zaciniti suvim biljnim zacinom. Premazati tepsiju uljem i naredjati belo izlupano meso, odozgo redjati slaninu, preko slanine redjati kackavalj (izrezan na parcice) i na kraju izmutiti kiselu pavlaku i polupati 2-3 jajeta i premazati odozgo.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C i peci dok ne porumeni pavlaka.

Jelo je veoma ukusno probajte...Prijatno!