

Musaka od pecenih pohovanih paprika



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pohovanje paprika:

- **15-20** pecenih paprika
- **3** jajeta
- brašno po potrebi
- so
- ulje za prženje

Za fil:

- **500** gmlevenog mesa (po izboru)
- **3** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- so
- biber
- začini

Za preliv:

- **3** jajeta
- **150** ml kisele pavlake

Priprema

Pecene paprike oljuštimo, podelimo svaku na pola, posolimo i zatim uvaljamo prvo u brašno pa u umućena jaja

i pržimo u ulju na srednjoj temperaturi. Kada smo ispoštovali sve paprike iseckamo što sitnije crni luk i šargarepu, pržimo na malo ulja dok ne porumeni, zatim dodamo mleveno meso i sve zajedno još malo pržimo. Kada je fil gotov uzimamo vatrostalnu posudu i slažemo prvo paprike da prekrijemo dno, pa red mesa i sve dok ne utošimo materijal. Meni ispadnu 3 reda paprika i 2 reda mesa, uglavnom da paprike budu na vrhu. Kada smo sve složili umutimo jaja i pavlaku i zatim ravnomerno prelijemo preko musake i stavimo u zagrejanu rernu na 200 C dok ne porumeni.

Savet