

Musaka od povrca



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 100 g pirinca
- 300 g tikvica
- 300 g karfiola
- 2 kašike brašna
- 4 dlmleka
- 3 jajeta
- 2 kašike ulja
- po ukususo
- biber
- kari
- beli luk
- persunov list
- majoran

Za posipanje:

- po potrebi kackavalj
- pecen susam

Priprema

Pirinac oprati i prokuvati sa šoljicom vode. Kuvati ga nekoliko minuta, dok ne upije svu vodu. Sipati ga u pleh. Brašno propržiti na ulju, zajedno sa svim zacинима osim belog luka, soli i pešunovog lista. Pržiti nekoliko minuta vodeći računa da ne zagori. Nakon toga sipati mleko i kuvati dok ne provri. Dodati so, sitno iseckan

beli luk i peršunov list. Kada se sos malo prohladi, umutiti jaja. Preko pirinca, stvaiti iseckan karfiol i tikvice, pa preliteri sosom koji ste prethodno napravili. Posuti rendanim kackavaljem i susamom. Peci oko 45 do 60 minuta na 200 stepeni.

Savet