

Mamina musaka pecene paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevenog mesa**
- **1 šoljapirinca**
- **10 paprika šilja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **100 grendanog kackavalja**
- **50 gparadajz pirea**
- **po ukusu suvog biljnog zacina**
- **maloaleve paprike**

Priprema

Ispecemo paprike u rerni.

Skuvamo pirinac (moja mama ima onaj aparat za kuvanje pirinca, ja na ringli kuvam).

Izdinstamo crni i beli luk, izpržimo mleveno meso, dodamo pirinac i zacine pa izmešamo.

U okrugli pleh slažemo prvo ocišcene pržene paprike, sipamo smesu sa pirincem. Dodamo na vrh red pecenih paprika i namažemo sa pradajz pireom. Na sve to sipamo rendani kackavalj.

Pecemo u rerni na 200 C 40 minuta.

Prijatno.

Savet

Kod moje mame je uvek divota biti na ruku. Ona izbegava moderna jela i sve je valjda još kako je i njeni mama nju uila, a i mene pomalko, mada ja dodajem i malo novije fore u moje recepte. Ova musaka je meni omiljena. Još kad nas nebo podari pa nadjemo ove paprika šilje koje su ovde vrlo, vrlo retke onda je radosti uživanje kompletno. Probala sam da ih uzbogam ali ne uspevaju ili vrlo slabo.