

## *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** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **100** grendanog kackavalja
- **50** g paradajz pirea
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **malo** aleve paprike

### **Priprema**

Ispecemo paprike u rerni.

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

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

U okrugli pleh slažemo prvo očišćene pržene paprike, sipamo smesu sa pirincem. Dodamo na vrh red pecenih paprika i namažemo sa paradajz 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 ru?ku. Ona izbegava moderna jela i sve je valjda još kako je i njena mama nju u?ila, 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 uzgajam ali ne uspevaju ili vrlo slabo.