

## **Musaka sa kupusom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavicakupusa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **300 gšampinjona**
- **200 mlMoja Kravica Kuhinja pavlaka**
- **2 za kuvanje**
- jajeta
- **1 cašajogurta**
- **po potrebiulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju. Kada luk omeša dodati iseckan kupus, posoliti i pobiberiti po ukusu. Dinstati 15-ak minuta. Šampinjone iseci na listice i pržiti dok ne uvri tecnost koju su pustile pecurke. Zatim zaciniti po ukusu i dodati **Moja Kravica Kuhinja pavlaku za kuvanje**. U vatrostalnu posudu sipati polovinu pripremljenog kupusa, zatim prekriti pecurkama, a preko njih staviti drugu polovinu kupusa. Umutiti jaja i jogurt pa preliti musaku. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**