

Musaka sa kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicakupusa
- **2** glavicecrnog luka
- **300** gšampinjona
- **200 ml**Moja Kravica Kuhinjica pavlaka
- **2**za kuanje
- jajeta
- **1** cašajogurta
- **po potrebi**ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju. Kada luk omekša 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 Kuhinjica pavlaku za kuanje**. U vatrostralnu 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