

Musaka sa blitvom i belim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za prvi deo:

- **2 manje glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **250 g** pirinca
- **1** veća šargarepa
- **1 kašičica** zacina
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** mirošije

Za drugi deo:

- **500 g** belog mesa
- **2 kašike** zacina

Za treci deo:

- **500 g** blitve
- **1 kašičica** zacina

Za preliv:

- 3 jajeta
- 2 dl Moja Kravica kisele pavlake
- 1 dl mleka

Priprema

Belo meso iseci na šnicle izaciniti i propržiti, zatim meso izvaditi na tanjir, a u toj masnoci propržiti iseckani crni i beli luk, dodati i iseckanu šargarepu. Pirinac oprati, skuvati i procediti. Pobiberiti luk i zaciniti po ukusu zatim dodati skuvani pirinac. Proprženi luk zajedno sa pirincem izruciti u djuvecaru odozgo pržene šnicle.

Zatim iseckati blitvu i veoma je malo propržiti i zaciniti preliti preko mesa, sve preliti sa umucenim jajima mlekom i pavlakom i zapeci na 250 stepeni 15 minuta.

Kada je musaka zapecana izvaditi i malo prohladiti seci u kocke i služiti.

Savet

Možemo služiti sa kiselom pavlakom i sa dosta salate.