

Musaka od slatkog kupusa



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno:

- 1 **glavica** srednjeg kupusa
- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 1 šargarepa
- 250 **g** mlevenog mesa
- 100 **g** soja ljuspice
- 200 **g** pirinca
- 500 **ml** paradajza
- so
- biber
- majcina dušica
- 1 **kašičica** mlevene paprike
- cili sos ili u prahu
- 1 **vez** peršunovog lišća
- 2 paradajza

Priprema

Iseci kupus na četvrtinu, odstraniti koren i razdvojiti listove. Blanširati u slanoj vodi oko 10 minuta i izvaditi rupicastom kašikom, ocediti od vode i malo posoliti i pobiberiti.

Na zagrejanom ulju upržavati sitno isecen crni luk, dodati sitno isecen beli luk, izrendanu šargarepu i još malo upržiti. Dodati mleveno meso, soju prethodno natopljenu u vodi, promešati i dinstati. Dodati so, biber, cili, slatku papriku, majcinu dušicu i sitno iseceno peršunovo lišće. Dinstati još malo, naliti sok od paradajza i

ostaviti da prokuva.

Skinuti sa ringle i umešati pirinac skuvan do 80% i ocedjen. Ako je potrebno još malo zaciniti solju i biberom.

Posudu za pecenje malo premazati uljem, slagati po dnu listove kupusa, preko kupusa pola fila, opet kupus, fil i završiti sa kupusom. Od gore poredjati kolutove paradajza i peci na 200 C.

Savet