

Karfiol musaka



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **0,5 kg** karfiola
- **300 g** mlevenog mesa
- **3** jajeta
- **1 glavic** crnog luka
- **2 dl** mleka ili neutralne pavlake
- **100 g** brašna
- **50 g** prezli
- suvi biljni zacini
- biber
- mlevena crvena paprika

Priprema

Karfiol razdvojen na cvetove kuvati u vreloj vodi 7-8 minuta. Valjati ih u brašno, jaje i prezle na kraju, pa pržiti na srednjoj temperaturi. Vaditi na ubrus karfiol i ostaviti da se prohladi. Zatim ga iseci po dužini.

Propržiti luk, dodati mleveno meso i pržiti. Dodati so, suvi biljni zacini, papriku, biber i peršun. Podmazati vatrostalnu posudu i poreati 1/2 karfiola, pa meso i ostatak karfiola.

Razmutiti 2 jajeta i pavlaku ili mleko, zaciniti po ukusu. Preliti 1/2 musake zapeci 10-tak minuta na 220 stepeni. Izvaditi iz šporeta, sipati ostatak preliva i nastaviti sa pecenjem još oko 25 minuta. Služiti uz pavlaku i zelenu salatu.

Savet

Prijatno :-)