

Musaka od povrca bez mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg boranije
- 750 g krompira
- 500 g paradajza
- 100 g pirinca
- 3 jajeta
- 1 glavica crnog luka
- 1 šolja mleka
- 1 dl ulja
- peršunov list
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

Priprema

Krompir obariti, oljuštiti i iseci na kolutove. Mladu boraniju ocistiti, oprati, pa na zagrejanom ulju u poklopljenoj šerpi dinstati dok ne omekne. U posebnoj šerpi na zagrejanom ulju propržiti crni luk, dodati oljušten isecen paradajz, pirinac, kašicicu sitno iseckanog peršunovog lista, aleve paprike, bibera i soli po ukusu. Sve promešati. U podmazan tavec staviti red krompira, red boranije, zatim nadev sa pirincom i ponovo boraniju, a preko nje kolutone isecenog krompira. Razmutiti jaja i mleko, pa preliti jelo i zapeci u rerni oko pola casa.