

Musaka sa zeljem - blitvom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 30 listova** blitve
- **350 g** mlevenog mesa
- **50-100 g** pirinca
- **2 glavice** crnog luka
- **2** jajeta
- **2 dL** mleka
- **1 prstohvat** soli
- **po ukusu** suvi biljni začini

Za prilog:

- kiselo mleko

Priprema

Na malo ulja prodinstati luk, pa dodati meso, pirinac i začine i dinstati dok meso ne promeni boju. Listove zelja oprati, odseci drške i potopiti u vrelu vodu na minut, samo dok ne omekšaju. Nikako ih ne potapati u ključalu vodu. Na dno vatrostalne činije poreati blitvu, preko toga meso, pa opet gore blitvu. Umutiti jaja sa mlekom, pa zaliti musaku i peći na 180-190 stepeni oko pola sata. Služiti uz kiselo mleko.

Savet

Možete reati i sa više slojeva blitve, npr. blitva-meso-blitva-meso-blitva, al meni je ovako lakše, a ukus je isti..