

Musaka od povrca i sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **500** gmešanog kineskog povrca
- **1** dlulja
- **150** gdomaceg kravljeg sira
- **1 kašika** suvih zacina
- **po ukusu** soli
- Za preliv:
- **3** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake

Priprema

Tikvicu oprati i preseći na polovinu po dužini. Iseci je na ploške, sud u kome cete spremati jelo podmazati uljem i poredjati na dnu tikvice koje ste prethodno malo posolili. Prelijte ih kašikom ulja.

Preko tikvica rasporedite mešano kinesko povrce koje ste prethodno odmrzli i ocedili. Prelijte kašikom ulja i malo posoliti.

Krišku domaceg tvrdog sira narendati preko povrca, naliti šoljicom vode i prekriti folijom. Peci na 200 stepeni dvadesetak minuta.

Umutiti jaja sa pavlakom i preliti preko zapecenog povrca, vratiti u rernu još desetak minuta da se zapece.

Služiti toplo uz salatu po želji.

Savet