

# **Musaka od kiselog kupusa**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 glavica kiselog kupusa
- 750 g mesa
- 250 g pirinca
- 3 glavice crnog luka
- 2 dl ulja
- 2 jajeta
- 1 caša kisele pavlake
- pola caše mleka
- mleveni biber
- so

## **Priprema**

U šerpu staviti decilitar ulja, zagrejati i propržiti iseckan crni luk. Dodati samleveno (govee ili svinjsko) meso, pa i njega propržiti. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Pirinac obariti, ocediti i posoliti.

uvecaru ili vatrostalni sud podmazati, staviti red proprženog kupusa, red pirinca, red prorženog mesa i završiti kupusom. Razmutiti 2 žumanceta, dodati mleko i kiselu pavlaku, promešati, prelititi musaku i zaneci u zagrejanoj rerni.