

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 čaša kisele pavlake
- pola čaše mleka
- mleveni biber
- so

Priprema

U šerpu staviti decilitar ulja, zagrejati i propržiti iseckan crni luk. Dodati samleveno (gove?e 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 pronrženog mesa i završiti kupusom. Razmutiti 2 žumanceta, dodati mleko i kiselu pavlaku, promešati, preliti musaku i zaneci u zagrejanj rerni.