

Musaka od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** crvenih paprika
- **300** gmlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1** glavicacrnnog luka
- 1 šargarepa
- **3** kašikeparadajz sosa
- **1** kašikaprezli
- mlevena zacinska paprika
- so
- biber
- ulje

Za preliv:

- **2** jajeta
- **1** dl mleka
- **1** dl pavlake za kuvanje
- beli luk u granulama

Priprema

I speci i oljuštiti paprike, ocediti od vode. Podmazati vatrostalnu posudu uljem pa sipati prezle i rastresti. Pola paprika poreajte. Preko paprika pospite usitnjen beli luk. Preko toga ide fil od mesa koji se priprema tako što se na malo ulja proprži luk i doda šargarepa, zatim meso, so, biber, zacinska paprika i sve se meša dok voda ne

ispari. Na samom kraju se umeša paradajz sos. Musaku završimo sa redom paprika.

Za preliv umutiti jaja, dodati, pavlaku, mleko i beli luk. Preliti musaku i peci oko 40 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz pavlaku :)