

## *Musaka od boranije*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg široke boranije
- 500 g mlevenog mesa
- 4 jajeta
- 2 dl ulja
- 3 cena belog luka
- 2 glavice crnog luka
- 1 caša kisele pavlake
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Očišcenu i opranu boraniju dinstati na jednom decilitru zagrejanog ulja zajedno sa iseckanom glavicom crnog luka i iseckanim belim lukom. Posoliti, poklopiti i dinstati. Povremeno nalivati po malo vode dok boranija ne omekne, a sva voda ne ispari. U međuvremenu, na drugoj polovini masnoce propržiti drugu glavicu sitno isecenog crnog luka, dodati mleveno meso, posoliti, pobiberiti, na sve zajedno pržiti. Skinuti sa šnoreta, dodati jedno umuceno jaje i sitno iseckanog peršunovog lišca. U podmazanu tavecaru staviti red dinstane boranije, red mesa. Poslednji red treba da bude boranija. Kiselu pavlaku umutiti sa tri jajeta, preliti preko musake i zapeći u zagrejanom rerni dok se ne uhvati rumena korica.