

Musaka sa pirincem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava patlidžana
- **1 glavica**crnog luka
- 2paradajza
- 1paprika
- **1 šolja**pirinca
- 1krem sir
- **maloulja** i ruzmarina

Priprema

2 veka patlidžana iseci na kolutove i staviti u podmazan pleh i sušiti 20 minuta u rerni. Za to vreme izdinstati glavicu luka i dodati jednu papriku i dva očišćena paradajza. Prodinstati. Skuvati šolju pirinca. Kada se skuva dodati pirinac i jedan krem sir. Izvaditi patlidžane i reati red patlidžana red fila i tako dok se ne utroše sastojci. Treba da se završi sa patlidžanom. Odozgo posuti sa malo ruzmarina i zapeci u rerni 20 minuta.

Savet

:-)