

Musaka od pasulja i mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pasulja
- 1/2 kg mlevenog mesa
- 2 jajeta
- 2 kašike narendanog sira
- 1/2 dl ulja
- 1/2 veze peršuna
- 1 šolja kisele pavlake
- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 koren peršuna
- 1 lovorov list
- aleva paprika
- biber
- so

Priprema

Opran pasulj kuvati u posoljenoj vodi, na umerenoj temperaturi. Kada prokljuca dodati sitno naseckanu glavicu crnog luka, lovorov list, na kocke isecenu šargarepu i koren peršuna. Nastaviti sa kuvanjem dok sve povrce ne bude mekano, pa ocediti a tecnost sacuvati.

Za to vreme na zagrejanom ulju dinstati drugu glavicu sitno naseckanog crnog luka, da postane "staklast", dodati mleveno meso, zatim po ukusu posoliti i pobiberiti pa dinstati na niskoj temperaturi. Meso po ukusu

zacinirati alevom paprikom i dodati sitno naseckano peršunovo lišće.

Vatrostalnu ciniju namazati uljem, staviti sloj oce?enog pasulja a preko njega sloj mesa i ponavljati dok se ne utorše pripremljene namirnice. Poslednji sloj treba da bude pasulj a po potrebi naliti vode u kojoj se kuvao.

Ovako pripremljenu musaku preliteri jajima koja su prethodno razmucna sa kiselom pavlakom i posuti narendanim sirom. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C oko 25 minuta, ili dok se sa svih strana ne uhvati rumena korica.

Poslužiti toplo.