

## *Musaka od karfiola*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg karfiola
- 300 g mlevenog mesa
- 3 kašike ulja
- 2 jajeta
- 2 cena belog luka
- 1 caša kisele pavlake
- 1 šoljica mleka
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika konzerviranog paradajza
- 1 kašika zacina
- peršunov list
- mleneni biber
- so

### **Priprema**

Karfiol zajedno sa listovima iseci na veće komade i kuvati u slanoj vodi u koju je dodata i šoljica mleka. Napola kuvani karfiol ocediti. Na ulju prodinstati sitno isecen crni luk i meso, pa dodati paradajz, zacina, mleneni biber i malo vode. Kada meso omekša, dodati iseckani beli luk i peršunov list.

U vatrostalnu posudu ili šerpu složiti polovinu kolicine karfiola, preko njega izdinstano mleveno meso i ponovo red karfiola. Pavlaku izmešati sa jajima, dodati malo soli i odozgo prelitati musaku. Peci u zagrejanom rećni oko pola casa na jakoj temperaturi.