

# **Musaka sa slatkim kupusom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicasvežeg kupusa**
- **1 veca glavicacrnog luka**
- **300 gmešanog mlevenog mesa**
- **2-3jajeta**
- **1 cašakisele pavlake**
- **po ukususoli, bibera, aleve paprike**
- **1 kašikasirceta**
- **ulje**

## **Priprema**

Kupus iseckajte krupnije nego za salatu. Stavite vodu u odgovarajuci sud, posolite i dodajte sirce. U provrelu vodu stavite kupus i barite oko 3-4 minuta. Procedite i ostavite na stranu. Na ulju propržite sitno seckan crni luk, pa dodajte mleveno meso. Zajedno pržite desetak minuta, posolite, pobiberite i na kraju dodajte alevu papriku. U vatrostalnu ili drugu posudu stavite polovinu probarenog kupusa, preko rasporedite uprženo mleveno meso, pa preko njega ostatak kupusa. Preko kupusa pospite još malo aleve paprike. Posebno umutite jaja sa kiselom pavlakom.

Musaku prelijte prelivom, stavite u zagrejanu rernu na 200 C i pecite je najmanje pola sata.

## **Savet**