

Musaka od šampinjona i šunke



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g šampinjona
- 300 g praške šunke
- 2 glavice crnog luka
- 1 caša belog vina
- 1 veza peršunovog lista
- 2 caše milerama
- 2 jajeta
- 1 kašika brašna
- malo butera
- malo prezli
- 2 kašike parmezana
- biber
- so

Priprema

Sitno seceni luk propržiti na ulju. Kada je luk propržen dodati ocišcene i na listice isecene šampinjone. Dinstati ih na tihoj vatri dolivajući belo vino. Gotovim šampinjonima dodati sitno secen peršunov list, biber i so.

U prohlaenu masu sipati 1 cašu milerama i sitno secene šunke, pa sve dobro izmešati. U vatrostalni sud podmazan buterom i posut prezlama sipati masu i peci 15 minuta u dobro zagrejanoj rerni.

Kada je musaka gotova, zaliti prelivom napravljenim od caše milerama, jaja i brašna, posuti parmezanom i vratiti u rernu da se zapece.