

Musaka od šampinjona i šunke



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g šampinjona
- 300 g praške šunke
- 2 glavice crnog luka
- 1 čaša belog vina
- 1 veza peršunovog lista
- 2 čaše 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 očišćene i na listice isecene šampinjone. Dinstati ih na tihoj vatri dolivajući belo vino. Gotovim šampinjonima dodati sitno secen peršunov list, biber i so.

U prohladenu masu sipati 1 čašu milerama i sitno secene šunke, pa sve dobro izmešati. U vatrostalni sud podmazan buterom i posut prezlama sipati masu i peći 15 minuta u dobro zagrejanj rerni.

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