

Musaka sa paprikama i karfiolom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 pecenih crvenih paprika
- 5 pohovanih cvetova karfiola
- **300** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 2 jajeta
- **1** dl mleka
- **2** kašike pavlake

Priprema

Propržiti luk i šargarepu pa dodati meso i dinstati dok tečnost ne ispari. Zaciniti po ukusu. Iseci pohovan karfiol i poreati na dno pouljene vatrostalne posude. Zatim sipati meso i odozgo poreati paprike.

Umutiti jaja sa mlekom i pavlakom i preliti musaku polovinom preliiva. Peci 10 minuta na 200 stepeni, pa preliti ostatkom preliiva. Nastaviti sa pecenjem još 30 minuta na 200-220 stepeni.

Savet

Služiti uz zelenu salatu i pavlaku.