

Musaka od testenine i pecenih paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine
- **7-8** pecenih crvenih paprika
- **250 ml** kisele pavlake
- **2 kašike** kajmaka
- **4** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** kisele vode
- **0,5 dl** ulja
- **1 kašičica** soli

Priprema

U vodu staviti malo soli i ulja i kada voda provri, staviti testeninu da se kuva par minuta, ali da se ne raskuva. Ocediti vodu i isprati hladnom vodom, pa ponovo ocediti.

Pecene paprika ocistiti od ljuske i semena.

U vecoj posudi izmešati viljuškom pavlaku, kajmak, prašak za pecivo, jaja, so, ulje i kiselu vodu.

U ovu masu izruciti ocedenu testeninu i promešati da se masa izjednaci.

Sipati trecinu testenine u nauljenu i brašnom posutu vatrostalnu ciniju i ravnomerno rasporediti.

Preko testenine rasporediti polovinu pecenih paprika i malo ih posoliti.

Preko paprika sipati drugu trecinu testenine, pore?ati paprike i prekriti ih ostatkom testenine.

Poklopiti ciniju i peci u rerni 35-40 minuta na maksimalnoj temperaturi. Pred kraj pecenja skinuti poklopac, smanjiti temperaturu na 170`C i ostaviti da gornja površina porumeni.

Poslužiti toplo kao samostalan obrok ili kao prilog mesu.

Savet