Dijetalna musaka

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g**sira
- **2**jajeta
- **200 g**mlevenog mesa
- **nekoliko cvetova**karfiola
- **nekoliko cvetova**brokolija
- **1 cen**belog luka
- **po ukusu**so i biber
- **1 kašicica**kokosovog ulja

Priprema

U 1 ciniju nasuti sir u sitnim komadicima, dodati 2 jajeta, so i biber i beli luk, sve zajedno promešati, a zatim dodati kašiku kokosovog ulja i ponovo promešati. Skuvati povrce u slanoj vodi i ocediti ga. Dodati u ciniju sa ostalim sastojcima i viljuškom isitniti i sjediniti sa ostatkom smese. Kalup za pecenje podmazati puterom i izliti smesu. Po ukusu, sipati malu kolicinu jogurta preko smese (nekoliko kašika). Zagrejati rernu na 220 stepeni i peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Kada se ispece, ostaviti par minuta da se prohladi, pa onda iseci i servirati. Prijatno.

Savet

Može se servirati sa kiselim krastaviima ili sosom od paradajza.