

Musaka od palacinki, feta sira i becarca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Palacinke - 10-tak:

- 2 jajeta
- **6 kašikabrašna**
- **1 dlmleka**
- **1 dlvode**
- **4 kašikeulja**
- **malosoli**

Još:

- **oko 150-200 g becarca**
- **250 g feta sira**
- **oko 100 g vinski pecenja**
- **maloseckanog peršunovog lista**

Preliv:

- 2 jajeta
- **1,5 dlmleka**
- **1 dljogurta**
- **malosoli**
- **malopraška za pecivo**
- **maloseckanog peršunovog lista**

Priprema

Umutiti masu za palacinke i ispeci oko 10-tak komada.

Reati ih u malo nauljenu vatrostalnu ciniju (ukoliko nije okrugla cinija velicine palacinki, kao moja, uklapati ih prema obliku cinije da se pokrije cela površina).

Preko reda palacinki staviti komadice feta sira.

Posuti mestimicno becarcem preko sira.

Prekriti redom palacinki i ponovo stavljati sir i becarac.

Na srednji sloj, preko sira i becarca, staviti sitno iseckano svinjsko pecenje (može neka salama ili šunka, ja sam želela da upotrebim komad preostalog mesa) i posuti sitno iseckanim peršunovim listom.

Sledeće slojeve ponoviti kao i donje i na kraju ih pokriti slojem palacinki.

Umutiti masu od jaja sa malo soli, dodati mleko, jogurt i malo praška za pecivo.

Masu preliti preko složenih palacinki i posuti sitno seckanim peršunovim listom.

Peci u rerni oko 25 minuta na 180 stepeni.

Poslužiti toplo, a ovo može biti i hladan dorucak ili vecera.

Savet

Ovo je samo ideja kako da se iskoriste preostale namirnice (bearac odleen, nešto se pojelo, a ostatku bilo sueno da se baci, ostao komad svinjskog peenja - i to bi se bacilo)... Svako može iskoristiti svoj višak namirnica i napraviti neku svoju kombinaciju... Moja dobitna kombinacija je izgledala ovako!