

## *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 dl vode
- 4 kašikeulja
- malosoli

#### **Još:**

- oko 150-200 g becarca
- 250 g feta sira
- oko 100 g svinjskog pecenja
- malo seckanog peršunovog lista

#### **Preliv:**

- 2 jajeta
- 1,5 dlmleka
- 1 dl jogurta
- malosoli
- malopraška za pecivo
- malo seckanog peršunovog lista

## Priprema

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

Reži 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 bečarcem preko sira.

Prekriti redom palacinki i ponovo stavljati sir i bečarac.

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

Sledece 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 (bečarac odležen, nešto se pojelo, a ostatku bilo suženo da se baci, ostao komad svinjskog pečenja - i to bi se bacilo)... Svako može iskoristiti svoj višak namirnica i napraviti neku svoju kombinaciju... Moja dobitna kombinacija je izgledala ovako!