

Musaka od kiselog kupusa (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**kiselog kupusa
- **3 glavice**crnog luka
- **400 gm**levenog mesa
- **1 kašicic**amešavine suvog biljnog zacina
- **150 g**pirinca
- **1 prstohv**atsoli
- **po potrebi**vode
- **200 ml**ulja
- **2**žumanceta
- **100 ml**mleka
- **2 dl**kisele pavlake

Priprema

Na 100 ml zagrejanog ulja upržiti sitno iseckani crni luk dok ne omekša. Dodati mleveno meso, upržiti te zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina. U drugu šerpu sipati 100 ml ulja, zagrejati, umešati seckani kupus i dinstati (dolivajući po malo vode). Posebno obariti pirinac te ga procediti i posoliti. Nauljati vatrostalnu posudu, staviti red kupusa, preko fil sa mlevenim mesom, preko mesa pirinac i završiti redom kupusa. Razmutiti žumanca, mleko i kiselu pavlaku, preliti musaku te je peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Možete koristiti svinjsko mleveno meso ili mešano - po želji.