

Musaka od kiselog kupusa (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicak** kiselog kupusa
- **3 glavice** crnog luka
- **400 gm** levenog mesa
- **1 kašica** mešavine suvog biljnog zacina
- **150 g** pirinca
- **1 prstohvatsoli**
- **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 (dolivajuci 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, prelitи musaku te je peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Možete koristiti svinjsko mleveno meso ili mešano - po želji.