

## Musaka od žita



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g**žita
- **300 g**praziluka
- **300 g**šargarepe
- **100 g**kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **malosuvog** zacina

## Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani praziluk, dodati rendanu šargarepu i desetak minuta sve zajedno pržiti.

Žito samleti u secku ili štapnim mikserom, tako da ne bude potpuno samleveno, da ostane i malo u zrnju. Kada su praziluk i šargarepa proprženi, umešati kuvano žito, dobro izmešati, dodati so, biber i suvi zacin.

Polovinu smese preruciti u nauljanu posudu za pecenje. Preko raporediti rendani kackavalj, zatim drugu polovinu smese od žita, pa ponovo rendani kackavalj. Posuti origanom.

Prekriti folijom i oko 10 minuta zapeci u rerni.

**Savet**