

Musaka od boranije



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** boranije
- **350-400 g** mlevenog svinjskog mesa
- 3 jajeta
- **2** kašepavlake
- **1** glavica crnog luka
- so
- biber
- origano
- ulje

Priprema

Obariti boraniju sa kašicicom, dve soli. Kuvati dok ne omekša.

Kada je boranija gotova, lepo je ocediti. U međuvremenu iseckati sitno luk, i staviti da se prži. Zatim dodati mleveno meso i pustiti da se uprži.

Kada je mleveno meso pri kraju, dodati malo začina po ukusu (biber, origano, so...) i na kraju jedno jaje. Skloniti sa šporeta.

Staviti polovinu boranije u vatrostalnu ili emajliranu posudu, pa preko toga mleveno meso. Preko mlevenog mesa sipati ostatak boranije.

Umutiti dve čaše pavlake i dva jajeta. Sipati preko boranije.

Staviti u rernu da se pece oko 30-45 minuta dok ne porumeni. Prijatno.

Savet

Služiti uz kiselo mleko.