

Žito musaka



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g praziluka
- 300 g šargarepe
- 500 g kuvane pšenice belije
- ulje
- suvi biljni zacini
- crvena mlevena zacinska paprika
- posni kackavalj
- origano
- biber
- so

Priprema

Iseckajte praziluk i dinstajte ga na ulju zajedno s narendanom šargarepom, a žito skuvajte.

Kad luk omekša, dodajte kuvano žito i posolite. Zacinite suvim biljnim zacinom, crvenom mlevenom paprikom i biberom. Sve dobro izmešajte, pa polovinu mase sipajte u pleh.

Preko toga obilno narendajte posni kackavalj i prekrijte ostatkom. Ponovo narendajte kackavalj, pospite origanom i zapecite u rerni 15 minuta na 180 stepeni.

Recept je poslao Vladimir Bogdanovic, Kruševac.