

Musaka sa pecenim paprikama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** junecag mlevenog mesa
- **10** pecenih paprika
- **2 glavice** crnog luka
- **4-5** krompira
- **50 g** pirinca
- **2** jajeta
- **1 dl** mleka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**
- **1 kašičica** aaleve paprike

Priprema

Luk propržiti na malo ulja, dodati mleveno meso i zajedno sa mesom dobro prodinstati i na kraju dodati pirinac. Dolite vode, posolite, pobiberite, stavite zacine i alevu papriku. Smanjite vatru i ostavite da se krcka 15 minuta.

Za to vreme ocistite krompir i isecite na krupnije kolutove. Jedan krompir isecite na tanke kolutove kao za cips. Krupnije kolutove poreajte u tepsiju u kojoj cete peci musaku.

Preko krompira poreajte red paprika (paprike predhodno ispeci i ocistiti). Sipajte smesu od mlevenog mesa, kolutovi krompira i opet red paprika dodajte još vode da prekrije smesu. Preko smese od mesa poreajte tanko seceni krompir.

Stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece 45-60 minuta. Jaja izmešajte viljuškom posolite i dodajte mleka, ponovo promešajte i prelijte preko pecene musake. Ostavite još 2-3 minuta u rerni i isključite. Poslužite toplo.

Savet