

Musaka od karfiola (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakarfiola**
- **200 gpecurki**
- **300 gjuneceg mlevenog mesa**
- **2 vece glavicecrnog luka**
- **100 gpirinca**
- **malozacinske paprike**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**

Za preliv:

- **2jajeta**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **1 šoljamleka**
- **malosoli**

Priprema

Karfiol operite, razdvojite na vece cvetove, pa polovinu poreajte u pleh za pecenje. Luk i meso izdinstajte i dodajte seckane šampinjone, pirinac i zacine. Prelijte preko karfiola i prekrijte preostalim karfiolom. Dolijte vodu da karfiol ogrezne i pecite dok ne porumeni. Nakon toga prelijte jajima umucenim i sa mlekom i pavlakom i vratite u rernu da se zapece.

Savet