

Musaka sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** blitve
- **350 g** mlevenog mesa
- **1 šolj** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 veka** šargarepa
- **2** jajeta
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** kisele pavlake
- so
- biber
- zacin
- ulje

Priprema

Listove blitve oprati i potopiti u ključalu vodu na 3 minuta. Luk ocistiti i iseckati. Šargarepu oprati, ocistiti i izrendati. Pirinac ocistiti i oprati.

Luk propržiti na malo ulja, dodati šargarepu i meso, mešati dok meso ne promeni boju. Dodati i pirinac i malo soli. Sipati šolju vode i dinstati oko pola sata (po potrebi dodavati još vode). Voda treba skoro skroz da uvri. Staviti zacin i biber po ukusu.

U nauljanu vatrostalnu posudu staviti red listova blitve, zatim polovinu fila, opet red listova blitve, preostali fil i

odozgo blitvu.

Ulupati jaja, dodati mleko i kiselu pavlaku, izmešati i preliti musaku. Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 180 C.

Kada je musaka zapečena, izvaditi i malo prohladiti. Iseci i poslužiti uz kiselo mleko ili kiselu pavlaku. Prijatno!

Savet