

Musaka sa pecurkama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pecurki (bukovace)
- **5** vecih krompira
- **1** **veca** glavica crvenog luka
- **2** cenabelog luka
- **malo** zacina
- **1** kašika iseckanog peršuna
- so
- biber
- **2** jajeta
- **1** šolja kisele pavlake
- rendan kackavalj

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo izdinstamo sitno iseckan crni luk nekoliko minuta. Dodamo iseckan beli luk, pecurke, zacini, peršun, so i biber. Dinstamo oko 10 minuta na laganoj vatri, dok se tecnost iz pecurki ne ispari.

Dok se pecurke dinstaju, oljuštimo i nasecemo krompir na tanke kolutove. Pripremimo umucena jaja i pavlaku za preliv. Kad su pecurke gotove slažemo. Prvo krompir, pa pecurke i krompir na vrhu. Prelijemo umucenim jajima.

Pecemo na 200 stepeni 40 minuta, dok se krompir dobro ne zapece. Služimo uz salatu.

Ovako.

Savet

Dan bez mesa ili dva. Kad sam videla recept za ovu musaku kod moje bake Jelene, odmah mi se dopao. Ja sam ga malo prilagodila mojim pe?urkama, bukova?i, baka koristi šampinjone, a vi koristite šta imate i volite. Musaka se brzo sprema i ako je servirate uz neku lepu salatu, niko se ne?e buniti, da je bez mesa.