

Šarena musaka (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica karfiola (srednje velicine)
- 1 glavica brokolija
- 3 šargarepe
- 3 jajeta
- 1/2 pavlake
- 100 g treapist sira
- 1 pilece belo meso
- so
- zacin
- malo ulja

Priprema

Povrce ocistiti, iseci na sitnije komade i prokuvati u slanoj vodi. Piletinu iseci na kockice, zciniti i ispeci na malo ulja.

U pouljenu vatrostalnu posudu slažemo redom povrce, piletinu, naredani trapist sir i na kraju ostatak povrca.

Jaja umucena sa pavalkom i zacinjena po ukusu prelijemo preko povrca.

Peci na 200 stepeni, 20-30 minuta.