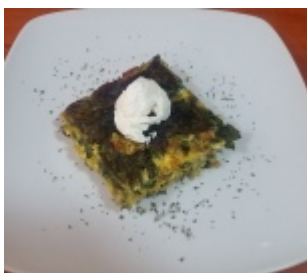


Musaka sa blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa (svinjskog)
- **1/2 šolje (2 dl)** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **500 g** blitve
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **malo** origana
- **malo** karija
- **malo** bosiljka
- **malo** kurkume
- **3** jajeta
- **2 dl** mleka
- **3-4 kašike** kisele pavlake

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti pa iseckati što sitnije može i uz pomoć seckalice. Propržiti na vrlo malo maslinovog ulja. Zatim dodati pirinac koji smo prethodno oprali. Naliti malo vode i dinstati još 5 minuta pa dodati meso i začine. Ja volim da dodam što više začina jer je ukus lepši. Meso dinstati nekih 15 ak minuta.

Blitvu oprati i ocistiti pa u ključalu vodu spustati po par listova bukvalno na minut. Tepsiju ili vatrostalnu posudu podmazati sa malo ulja pa reati blanširanu blitvu.

Reamo red blitve pa red mesa dok ne utrosimo sav materijal. Zatim musaku isecemo na parcice pa prelijemo umucenim jajima, mlekom i pavlakom.

Zagrijemo rernu na 200 C i pokrijemo folijom da ne bi pregorela. Pecemo je 20ak minuta pa otkrijemo foliju da porumeni. Služiti uz kiselo mleko... Prijatno!

Savet

Odlian ruak za ove prolene dane kada su pijace pune zeleniša!