

## *Musaka od pecenih paprika*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- oko 24 pecenih crvenih paprika
- 300 g mlevenog mesa
- 6 jaja
- 100 g brašna
- 2 kisele pavlake
- 1 šoljica ulja
- so
- biber
- peršun
- glavica crnog luka

### **Priprema**

Prethodno ispecene i ocišcene paprike posoliti svaku posebno, zatim uvaljati u brašno i jaja.

Režati ih u vatrostalnu četvrtastu ciniju 2 reda po 6 paprika (sve zavisi od velicine posude ili pleha), zatim prekriti prethodno proprženim mlevenim mesom na ulju sa glavicom crnog luka, malo seckanog peršuna, so, suvi zacin, biber.

Sada dodati još 2 reda papriku i preko toga dodati 2 umucena jaja sa 2 kisele pavlake.

Peci oko pola sata na 220 C.