

## *Socna musaka sa ovsenim pahuljicama, povrćem i sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 paprika babura srednje velicine
- 2 paradajza srednje velicine
- 250 g ovsenih pahuljica
- 250 g rikota sira
- 100 ml kisele pavlake
- 2 jajeta
- po ukusu soli
- po potrebi ulja
- po želji sveže mirošije

### **Priprema**

Paprike i paradajz oprati, ocistiti i iseckati. U zagrejano ulje staviti prvo paprike da se prže, posoliti, pa dodati paradajz i dinstati dok ne uvri voda koju ce povrce da pusti. Po želji dodati opranu i iseckanu svežu mirošiju. Pahuljice staviti u pola litra posoljene hladne vode i pustiti da provri, skloniti sa šporeta, poklopiti i ostaviti da malo nabubre. Umutiti jaja, posoliti i pomešati sa pavlakom. U vatrostalnu ciniju (cetvrtasta, velicine 15x25x5 cm) staviti polovinu ukupne kolicine pahuljica, pa povrce, preko rikota sir, pa preostale pahuljice. Preliti jajima i pavlakom i izbosti viljuškom na više mesta do dna cinije da se preliv razlije. Poklopiti ciniju i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni C da se pece oko 30 minuta, potom skinuti poklopac i ostaviti još 5 do 10 minuta da se preliv zapece.

### **Savet**

Veoma je ukusno i sa feta sirom, ali je onda potrebno manje soliti povrće i jaja i po želji koristiti kiselo mleko umesto pavlake.