

## Musaka od boranije (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600** g zamrznute boranije žuta olovka
- **300** g mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** soli
- **1** kašičica bibera
- **1** kašika svežeg peršunovog lista
- **2** jajeta
- **1** kiselo mleko
- **po potrebi** ulja

### Priprema

U kipuću, posoljenu vodu staviti smrznutu boraniju da se kuva. Za to vreme na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, pa kada postane staklast dodati mleveno meso i nastaviti prženje. Kada meso promeni boju, dodati sitno iseckan beli luk, propržiti i njega, posoliti, dodati biber, skinuti sa šporeta i kada se malo prohladi dodati umuceno jaje, sitno iseckan peršunov list i promešati. U šerpu staviti polovinu boranije, preko meso, pa red preostale boranije i preliti umucenim jajetom i kiselim mlekom. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta.

### Savet