

Musaka sa zeljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašikeulja
- 2 glavice crnog luka
- 3 cena belog luk
- 500 gmlevenog mesa
- po ukususoli
- po ukusubibera
- 1 kašikazacinsko bilje
- 50 gpirinca
- 10 listovazelja
- 2jajeta
- 2 dlmleka
- 1 kašikasvežeg peršuna

Priprema

Na ulju propržiti crni luk. Kad blago zarumeni dodati uzgnjecen beli luk. Kad pusti miris dodati mleveno meso, posoliti, pobiberiti i dodati zacinsko bilje. Kada meso promeni boju dodati pirinac i iseckano zelje. Sve sjediniti i prebaciti u vatrostalnu ciniju. Jaja umutite viljuškom, dodati mleko i preliti musaku. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C, oko 50 minuta. Izvaditi iz rerne i posuti seckanim svežim peršunom. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet