

Rižoto musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **300** gmlevenog mesa
- **200** g pirinca
- **1** cašak isecele pavlake
- **1** jajce
- **1** kašika margarina
- **1** kašičica aleve paprike
- **1** kašičica bibera
- **1** kašika suvog biljnog začina
- **1** kašika seckanog suvog peršuna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Pirinac obariti u slanoj vodi, ocediti, dodati margarin i promešati da se istopi. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati mleveno meso i dinstati 20-ak minuta. Pred kraj dinstanja dodati začine.

Okruglu posudu nauljiti pa rasporediti polovinu pirinca.

..zatim meso..

..pa staviti preostali pirinac.

Umutiti kiselu pavlaku i jaje pa preliti musaku. Posuti seckanim peršunom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet