

Musaka sa zelenom salatom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 listov** zelene salate
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **150 g** mariniranih šampinjona
- **100 g** pirinca
- **2 kašike** griza
- **4** krompira
- **50 g** margarina
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** caljute aleve paprike
- **1 kašica** cibibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Na zagrejanom ulju proprziti sitno seckan crni luk, zatim dodati šampinjone i mleveno meso. Zaciniti po ukusu. Dinstati uz povremeno dodavanje vode oko pola sata. Zatim skloniti sa sporeta i dodati pirinac, griz i jaje. Krompir skuvati, ocediti i ispasirati sa margarinom. Posoliti po ukusu.

U podmazanu posudu staviti tri lista zelene salate.

..zatim fil od mesa..

..pa prekriti preostalim listovima salate. Preko rasporediti pasirani krompir.

Pa posuti rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet