

Musaka sa prazilukom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** praziluka (1 kom)
- **200 g** pileceg mlevenog mesa
- **100 ml** kisele pavlake
- 2 jajeta
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Praziluk oprati i po dužini raseći na 4 dela pa sitno iseckati. Na malo ulja propržiti iseckani praziluk, posoliti i pobiberiti. Propržen praziluk staviti u varostalni sud velicine 24,5x14,5 cm. i rasporediti ga po dnu vatrostalnog suda. Na malo ulja propržiti pilece mleveno meso, posoliti i pobiberiti. Proprženo mleveno meso rasporediti na praziluk u vatrostalnom sudu. Jaja umutiti viljuškom dodat kiselu pavlaku, dobro umutiti da bude kompaktna masa, posoliti i preliti preko mesa. Staviti u rernu na 190 stepeni i peći 20 minuta.

Savet