

Švajcarska musaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400** godmrzlog graška
- **250** glenti pecenice
- **250** glenti gauda sira
- **100** mlkisele pavlake
- **3 kuvana** oljuštena jajeta
- maloperšuna
- **2 kašike** prezli
- **1 kašikamešavine** zacina
- **100** gputera
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni crni biber

Priprema

U šerpi sa posoljenom provrelo vodom skuvajte grašak i iscedite ga kroz cediljku.

Polovinu isceenog graška stavite u vatrostalnu posudu namašcenu sa 40 gr putera.

Lente pecenice isecite na tanku duguljastu parcad i polovinu nanesite na grašak.

Jaja isecite na krugove. Polovinu krugova jaja dodajte u posudu i nanesite jednu kašiku prezli. Peršun sitno isekajte i nanesite preko.

Posolite, pobiberite, nanesite mešavinu zacina i prekrijte lentama gauda sira.

Istim redosledom poreajte preostale sastojke osim sira. Preostale lente gaude isecite na sitne kocke i stavite ih u dublji sud. Dodajte kiselu pavlaku, promešajte i smesu nanesite u posudu.

Stavite u rernu i pecite 45 minuta na 180 stepeni i izvadite iz rerne. Musaku isecite na kocke i poslužite.

Savet