Musaka sa pasuljem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pasulja
- **3 kuvana**jajeta
- **2**jajeta
- **500 g**kravljeg sira
- **1 kašika**svinjske masti
- **200 ml**kisele pavlake
- **200 ml**mleka
- **100 g**rendanog parmezana
- **1 kašika**paradajz pirea
- **malo**ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni crni biber

Priprema

Prethodno skuvani pasulj procedite i sipajte u duboki sud. Posolite, pobiberite, dodajte paradajz pire i promešajte. Nastavite da gnjecite pasulj alatkom za pire.

Rastopite svinjsku mast, a tri prethodno skuvana jaja isecite na krugove. Vatrostalni sud poprskajte uljem i nanesite polovinu izgnjecenog pasulja. Na njega poreajte krugove skuvanih jaja i poprskajte parmezanom.

Dodajte sitno izrendani sir i prelijte rastopljenom mašcu. U vatrostalni sud nanesite preostali izgnjeceni pasulj.

Polupajte 2 jaja, izmutite žicom i dodajte kiselu pavlaku i mleko.

Ovom mešavinom prelijte musaku.

Pecite na 200 stepeni 1 sat.

Izvadite iz rerne, dekorišite po želji i poslužite.

Savet