

Musaka od prokelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** prokelja
- **200-300 g** suvog vrata
- **1** praziluk
- **2 glave** crnog luka
- **3-4** **cena** belog luka
- **2** paradajza

Preliv:

- **200 ml** neutralne pavlake
- **2** jajeta
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

Priprema

Iseckati crni i beli luk, dinstati 10ak minuta. Dodati seckani praziluk i suvi vrat, dinstati još 5 minuta. Skloniti sa strane. Staviti prokelj da se prokuva 10ak minuta. Sastaviti sve zajedno i sipati u vatrostalnu posudu.

Umutiti dva jajeta i dodati neutralnu pavlaku pa zajedno umutiti i preliti musaku. Posuti sa malo sufov biljnog zacina. Iseci paradajz na kolutove i poreati preko svega. Staviti da se pece nekih 30ak minuta na 200C.

Savet

Možete praviti i sa slaninicom isto je jako ukusno. Prijatno.