

Francuska musaka (posno)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- 2 cena belog luka
- 200 g sojinih mrvica
- suvi zacin
- so
- biber po ukusu
- 100 g paradajz pirea
- 2 kutije minut pirea

Priprema

Prokuvati sojine mrvice, ocediti vodu. Dinstati luk, šargarepu, pa dodati, sojine mrvice i zacine. Može se dodati dve, tri kapi belog vina. Na kraju paradajz pirea.

Skuvati dva pakovanja minut pirea, po uputstvu sa kutije. Uzeti tepsiju i staviti pola skuvanog minut pirea, pa onda dinstanu smjesu, pa ostatak pirea.

Stvita da se zapece na 200 stepeni, 20 minuta.

Jelo se može služiti i toplo i hlano. Prijatno!