

Musaka sa boranijom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** boranije
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 kašika** suve miroije
- **4 glavice** crnog luka
- **2 kašike** seckanog peršunovog lista
- **100 g** kajmaka
- **3** jajeta
- **1 dl** mleka
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** suvi zacin

Priprema

Boraniju stavimo da se kuva sa miroijom peršunovim listom i sa polovinom sitno sacekanim crnim lukom. Kuvamo oko 15 minuta da malo omekša.

Mleveno meso izmešamo sa preostalim seckanim crnim lukom zacinimo po ukusu dodamo malo ulja i vode i prodinstamo.

U tepsiju složimo polovinu proceene boranije.

Preko razporedimo dinstano mleveno meso.

Preko mesa stavimo preostalu oceenu boraniju razporedimo i prelijemo smesom od jaja kajmaka i mleka koji smo sjedinili i zacinili malo.

Pecemo na 180 C oko 20 minuta ili dok ne porumeni.

Savet

Ako je kajmak jako slan ondak nije potrebno dodatno zainjavati.