

Musaka sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kom** pecenih paprika
- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **4** jajeta
- **200 g** kajmaka
- **6 kašika** brašna
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** suvi biljni začini

Priprema

Paprike očistimo od semenja posolimo i svaku pojedinačno uvaljamo u brašno polovinu složimo u podnazan pleh.

Mleveno meso prodinstamo sa usitnjenim crnim lukom i začинима. Dinstano meso sipamo preko paprika. Jaja izbuckamo sa kajmakom i polovinu sipamo preko mesa.

Preko poreamo ostatak paprika uvaljano u brašno i prelijemo preostalom smesom od jaja i kajmaka.

Razporedimo da svuda bude podjednako i pecemo u zagrejanj rerni na 200C oko 30 minuta ili dok ne porumeni.

Savet