

Musaka sa povrćem i pirincom bez mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **200 g** šargarepe
- **300 g** graška
- **2** strukamladog crnog luka
- **200 g (1 kom)** tikvica
- **3** kašikeulja
- **2** kašikeprezli
- **6** jaja
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **1 dl** mleka
- **50 g** kackavalja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice** bibera

Priprema

Pirinac obariti na pola u posoljenoj vodi. Obariti 5 jaja tvrdo. Šargarepu iseckati na kolutove i crni luk, a tikvice na kockice. Na 2 kašike ulja propržiti luk 2 minuza, dodati šargarepu, grašak i tikvice i dinstati 10 minuta uz povremeno dolivanje vode ako je potrebno da povrce omekša. U povrce dodati polukuvan pirinac. Dodati so, biber, zacin i dobro promešati. U vatrostatnu posudu velicine 18x28 cm sipati kašiku ulja, razmazati i sipati prezle i sipati polovinu povrca, porežati barena jaja šecena na kolutove i drugu polovinu povrca. Umutiti 1 jaje sa pavlakom i mlekom i preliti musaku. Viljuškom izbockati na nekoliko mesta da preliv udje u musaku. Odgozgo posuti narendani kackavalj i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet

Musaka je super kada je topla, a još lepša kada je hladna.