

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 kašike ulja
- 2 kašike prezli
- 6 jaja
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 1 dl mleka
- 50 g kackavalja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1/2 kašičice 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 minuta, dodati šargarepu, grašak i tikvice i dinstati 10 minuta uz povremeno dolivanje vode ako je potrebno da povrće omekša. U povrće dodati polukuvan pirinac. Dodati so, biber, začina i dobro promešati. U vatrostalnu posudu veličine 18x28 cm sipati kašiku ulja, razmazati i sipati prezle i sipati polovinu povrća, poreati barena jaja šecena na kolutove i drugu polovinu povrća. 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.