

Musaka sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa ribanca
- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavi** crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **300 g** dimljene slanine
- **3** jajeta
- **2 dl** kiselog mleka
- **100 g** kajmaka
- **2 kašik** masti

Priprema

Mleveno meso prodinstamo sa usitnjenim crnim lukom i zacínima.

Kupus ako je prekiseo preperemo ga u vodi i stavimo u posudu dodamo na kockice seckanu slaninu i 2 kašike masti. I propržimo na tihoj vatri.

Kupus podelimo na dva jednaka dela prvi deo razporedimo po dnu tepsije i po njemu razirimo mleveno meso.

Preko stavimo drugi deo kupusa. Kiselo mleko kajmak i jaja izbuckamo i prelijemo preko musake.

Pecemo u zagrejanj pecnici oko 30 minuta sa lepo porumeni.

Savet

Pri posluženju odlino se uklapa sa kiselim mlekom.