

Musaka sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gcrvenih pecenih paprika
- **1/2** kgmlevenog mešanog mesa (svinjsko i junece)
- **80** gšargarepe
- **100** gcrnog luka
- **3** veca **cešnjabelog** luka
- **200** gšampinjona
- **1** kašikaparadajz pirea
- **1 manja vezicaperšuna**
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje

Za prelivanje musake:

- **300** mlpavlake za kuvanje
- **200** gkackavalja (trapist)
- **2**jajeta

Priprema

Pecenu papriku oljuštiti, ocistiti od semenki i staviti u cetku da se ocedi (ako se koristi paprika iz zamrzivaca najbolje je da se, noc pre pravljenja jela, paprika izvadi i stavi u cetku da se dobro iscedi). Šargarepu, crni luk, beli luk i šampinjone staviti u secko i usitniti. Peršun iseckati sitno. Kackavalj krupno narendati.

U odgovarajuću posudu staviti ulje da se zgreje. Na zagrejano ulje dodati mleveno meso i varjacom ga razdvajati da se dobije mrvicasta smesa. Dinstati na srednjoj temperaturi dok meso ne pobeli. Zatim ubaciti svo i sekano povrće, osim peršuna. Promešati, posuti sa zacinima po ukusu i nastaviti dinstanje. Pri kraju (kada su se i meso i povrće ispržili i kada je isparila sva tečnost) dodati paradajz pire i iseckani peršun. Probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti sa vatre.

Vatrostalnu posudu, vel. 20x30cm, premazati maslacem. Jaja staviti u odgovarajuću posudu, dodati so i žicom za mucenje umutiti. Dodati pavlaku za kuvanje i sjediniti je sa jajima. Pecenu papriku presecite na pola. Polovinu paprika poreati po dnu posude. Preko paprike rasporediti polovinu mlevenog mesa sa povrcem - preko mesa preliti 5 kašika preliva sa jajima i posuti sa 100 g narendanog kackavalja. Zatim, staviti drugu polovinu paprika - preko paprika rasporediti ostatak fila - preko fila staviti preostali kackavalj i sve preliti ostatkom preliva.

Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti jelo da se zapece. Meni je trebalo 30 minuta. Najbolje je (ako možete da sacekate, mi to nismo ispoštivali pa se musaka "razbila" prilikom stavljanja u tanjur) da sacekate da se musaka prohladi, pa da je isecete na veće kocke i poslužite. Kako god da je poslužite, preukusna je. Probajte!

Savet