

Musaka od boranije sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g boranije
- 2 krompira srednje velicine
- 150 g sitnog sira
- 80 g ulja
- 2 kašike prezli
- so
- biber
- peršun
- 30 g margarina

Priprema

Krompir obariti u ljusci, oljuštiti i iseci na tanke kolutice. Boraniju ocistiti, oprati i iseci uzduž i popreko na sitnije komade. Obariti je u slanoj vodi i ocediti.

Nauljiti tepsiju i poređajte jedan red kivanog krompira, preko krompira, pospite sitan sir, a zatim oceđenu boraniju. Posuti prezlama i tankim listicima vital margarina.

Pecite na umerenoj temperaturi oko pola sata.

Jelo je veoma ukusno, jeftino i brzo. Prijatno!