

Snežanina musaka od pecenih pohovanih paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 15-20 pecenih paprika
- 5 jaja
- malo mleka
- 1 glavica crnog luka
- 300 g mlevenog mesa
- brašno za pohovanje

Priprema

Luk iseckati i upržiti na malo masnoce, dodati mleveno meso, pobiberiti i posoliti po ukusu.

Paprike oljuštiti, ocistiti sa unutrašnje strane i otvoriti ih. Svaku posoliti.

3 jajeta umutiti sa malo mleka, svaku potopiti u jaja, uvaljati u brašno i pržiti.

Pohovane paprike režati sa mesom u tepsiji ili vatrostalnoj ciniji (završiti sa paprikama).

Umutiti 2 jajeta sa malo mleka, preliti preko musake i kratko zapeci u rerni na 220 stepeni.