

## *Musaka od rezanaca sa mesom i povrćem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g domaćih rezanaca
- 300 g mlevenog mesa
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 2 šargarepe
- 50 g celera
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 2 jajeta
- 2 dl mleka
- 1 dl kisele pavlake
- 0,5 dl ulja
- prstohvat peršuna
- prstohvat origano
- 50 g kackavalja

### **Priprema**

U slanoj vodi, u koju je dodato malo ulja, kuvati rezanca 5-6 minuta, iscediti i isprati pod mlazom hladne vode.

Na ulju staklasto propržiti sitno seckan crni luk, dodati iseckanu ili narendanu šargarepu, celer i beli luk, pa prodinstati 10-tak minuta. Dok se dinsta posoliti, a onda dodati mleveno meso i dinstati još 7-8 minuta. Dodati biber, suvi zacini, peršun i origano. U masu od mesa i povrća izručiti ocedjena rezanca i izmešati, pa izručiti u vatrostalnu ciniju.

U posebnoj cинiji umutiti viljuškom jaja, pavlaku i mleko, pa preliter preko mase u vatrostalnoj cинiji.

Peci u zagreјanoј rerni 20 minuta na 180 C. Izvaditi na kratko i naredati kackavalj (ne stavlјati ga odmah, da ne bi pocrneo), pa vratiti u rernu još 5-6 minuta, da se kackavalj rastopi, porumeni i zapece.