

Musaka sa kupusom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavicakupusa**
- **1** kg mešanog mlevenog mesa
- **2** srednje **glavice** crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **3** jajeta
- **200** g kajmaka
- **180** ml jogurta

Priprema

Kupus izseckamo na kockice i blago probarimo u slanoj vodi, procedimo i polovinu stavimo u podmazani pleh razporedimo po dnu.

Mešano mleveno meso (svinjsko, pilece) pomešamo sa usitnjenim crnim lukom i zacinima dodati malo ulja i vode i prodinstati par minuta dok voda odvri. Rasporediti preko kupusa.

Pokrijemo preostalim kupusom, izbuckamo jaja kajmak i jogurt i prelijemo musaku.

Pecemo na 180C oko pola sata dok lepo porumeni.

Savet

Služi se topla uz sir ili pavlaku.