

Musaka sa pirincem i povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pirinac:

- 2 **čaše (od 180 ml)**pirinca
- 4 **čaše**vode
- 1/2 **kašičice**soli
- 1 **kašičica**suvog biljnog zacina
- 1 **kašičica**mlevenog bibera
- 1 **srednja glavica**ljubicastog luka
- 4 **srednje** kisele paprike
- 40 **maslaca**

Fil:

- 300 **g**ocišćenog spanaca
- 200 **g**šampinjona
- 1 **srednja glavica**ljubicastog luka
- 2 **srednje** šargarepe
- 2 **cen**abelog luka
- 1 **kašičica**suvog biljnog zacina
- 100 **ml**ulja

Priprema

Pirinac: Ljubicasti luk iseckati sitno, a kiselu papriku iseckati na kockice. Na malo ulja, vrlo kratko, propržiti luk i papriku (pet minuta, ne treba više). Skloniti sa vatre. Pirinac dobro isprati pod hladnom vodom. etiri čaše vode sipati u dublju posudu, dodati so i maslac, pa staviti da provri. U provrelu vodu ubaciti pirinac, promešati,

smanjiti temperaturu i poklopiti posudu. Na tihoj vatri kuvati pirinac (ne mešati ga) sve dok ne ostane vode samo pri dnu. Skloniti ga sa vatre (probajte, trebalo bi da je skuvan) i ubaciti mleveni biber i suvi biljni zacin. Blago promešati, poklopiti i ostaviti na stranu.

Fil: Spanac iseci na trake, šampinjone na listice, ljubicasti i beli luk sitno iseckati, a šargarepu krupno izrendati. Ulje staviti u odgovarajucu posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti ljubicasti luk i šargarepu. Dinstati pet minuta. Dodati šampinjone, beli luk i spanac. Nastaviti dinstanje dok ne ispari voda koju spanac pusti. Zatim posuti suvim biljnim zacinom (probati i ako treba dosoliti), promešati i skloniti sa vatre.

U prohladni pirinac dodati proprženi luk i papriku i promešati. Tepsiju velicine 30cm podmazati uljem i staviti pola kolicine pirinca. Poravnati kašikom. Preko rasporediti fil. I sve prekriti ostatkom pirinca. Poravnati. Preko preliti sa 100 ml ulja i alevom paprikom naznacite kocke. Prekriti tepsiju alu folijom i staviti je u tagrejanu rernu na 200 stepeni, 20 minuta.

Savet