

## *Musaka sa pecenim paprikama i prosom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 12 pecenih paprika
- 2 jajeta
- suvi biljni zacin
- brašno
- prezle za paniranje

#### **Fil:**

- 200 g prosa
- 2 struka praziluka
- 2 šargarepe
- 400 g mlevenog belog mesa
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

#### **Preliv:**

- 1 jaje
- 2 dl kisele pavlake
- 1 dl mleka
- 150 g kackavalja

### **Priprema**

Pecene paprike oljuštiti, ocistiti od semenki, oprati i ostaviti sa se ocede. Za paniranje izmutiti jaja, sa malo zacina. Svaku papriku valjati prvo u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle.

Pržiti ih na ulju, pa ih stavljati na salvetu, da se ocede od viška masnoce.

Za fil proso dobro oprati iz više voda.

Staviti 6 dl vode da provri. Kada provri, vodu posoliti, staviti malo ulja i opran proso, da se bari 15 minuta. Kada se skuva ocediti ga od viška vode, pa ga posoliti, pobiberiti, zaciniti i sipati malo ulja.

U tiganju na malo ulja, propržiti izrendane šargarepe, sitno iseckan praziluk i mleveno belo meso. Dinstati ga 15 minuta i na kraju zaciniti po ukusu.

Vatrostalnu posudu malo nauljiti, pa složiti 4 isphovane paprike. Na paprike naneti pola kolicine prosa, pa preko prosa, pola kolicine izdinstanog mesa. Ponovo staviti cetiri isphovane paprike, drugi deo prosa, pa drugi deo prodinstanog mesa. Završiti sa poslednje cetiri isphovane paprike.

Izmutiti jaje sa kiselom pavlakom i mlekom, pa preliti preko musake. Pokriti je folijom i peci 30 minuta na 220 C.

Nakon toga, skloniti foliju i peci je još 15 minuta.

Kada je musaka gotova, odgore izrendati kackavalj i vratiti je na 5 minuta u iskljucenu rernu, da se kackavalj samo otopi.