

Musaka od pasulja i pavlake

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pasulja
- 6 jaja
- so
- biber
- strugani tvrdi sir
- mast
- 1 caša pavlake
- malo mleka

Priprema

Pasulj skuvati i propasirati, posoliti i pobiberiti. Skuvati jaja. 4 tvrdo kuvana jajeta iseckati na kolutove.

Vatrostalni sud podmažite, reajte red pasulja, red kolutova jaja, zatim pospite rendanim tvrdim sirom i završite pasiranim pasuljom. Preostala jaja umutiti sa pavlakom i mlekom, pa preliteri musaku.

Peci u rerni na umerenoj temperaturi.

Musaku poslužiti dok je topla.