

# *Musaka od kiselog kupusa ribanca*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** kiselog kupusa ribanca
- **500 g** mljevenog mesa
- **100 g** crnog luka
- **100 g** pirinca
- **2 dl** kisele pavlake
- **3** jajeta

### **Zacini:**

- **malosoli**
- **malobibera**
- **malobibera u zrnu**
- **malokima**
- **1 vezaperšunovog lista**
- **2-3 listalovora**

## **Priprema**

U dubljoj šerpi na malo ulja dinstati ribanac da omeša. U drugom tiganju pržiti sitno seckan crni luk dok ne omeša, dodati meso i pržiti dok ne promeni boju, a zatim pirinac. Zaciniti meso solju, biberom, vegetom i alevom paprikom. Ribanc takoe zacinili i posuti biberom u zrnu i kimom. U zemljani sud reati red kupusa, red mesa, i sve tako dok ima materijala, s tim da kupus bude poslednji. Naliti ga sa 2 dl vode i staviti da se pece. Kad sva voda ispari i kupus porumeni, zaliti musaku mesavinom jaja, pavlake, malo brasna, po potrebi razrediti mlekom i zacinili. Vratiti musaku u pecnicu i peci do zlatne boje. Služiti uz kiselo mleko i turšiju.

### **Savet**