

Musaka sa blitvom i belim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za prvi deo:

- **2 manje glavice crnog luka**
- **2 cenabe log luka**
- **250 g pirinca**
- **1 veca šargarepa**
- **1 kašicica začina**
- **1/2 kašicica biberna**
- **1 kašicica miroje**

Za drugi deo:

- **500 g belog mesa**
- **2 kašike začina**

Za treci deo:

- **500 g blitve**
- **1 kašicica začina**

Za preliv:

- **3**jajeta
- **2** dlMoja Kravica kisele pavlake
- **1** dlmleka

Priprema

Belo meso iseci na šnicle izaciniti i propržiti, zatim meso izvaditi na tanjur, a u toj masnoci propržiti iseckani crni i beli luk, dodati i iseckanu šargarepu. Pirinac oprati, skuvati i procediti. Pobiberiti luk i zaciniti po ukusu zatim dodati skuvani pirinac. Proprženi luk zajedno sa pirincem izruciti u djuvecaru odozgo poreati ispržene šnicle.

Zatim iseckati blitvu i veoma je malo propržiti i zaciniti preliti preko mesa, sve preliti sa umucenim jajima mlekom i pavlakom i zapeci na 250 stepeni 15 minuta.

Kada je musaka zapecena izvaditi i malo prohladiti seci u kocke i služiti.

Savet

Možemo služiti sa kiselim pavlakom i sa dosta salate.