Musaka sa pirincem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**plava patlidžana
- **1 glavica**crnog luka
- **2**paradajza
- **1**paprika
- **1 šolja**pirinca
- **1**krem sir
- **malo**ulja i ruzmarina

Priprema

2 veca patlidžana iseci na kolutove i staviti u podmazan pleh i sušiti 20 minuta u rerni. Za to vreme izdinstati glavicu luka i dodati jednu papriku i dva ocišcena paradajza. Prodinstati. Skuvati šolju pirinca. Kada se skuva dodati pirinac i jedan krem sir. Izvaditi patlidžane i reati red patlidžana red fila i tako dok se ne utroše sastojci. Treba da se završi sa patlidžanom. Odozgo posuti sa malo ruzmarina i zapeci u rerni 20 minuta.

Savet

:-)