

Musaka sa slatkim kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** svežeg kupusa
- **1 veka glavica** crnog luka
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **2-3** jajeta
- **1** kašika kisele pavlake
- **po ukusu** soli, bibera, aleva paprike
- **1** kašika sirca
- ulje

Priprema

Kupus isekajte krupnije nego za salatu. Stavite vodu u odgovarajući sud, posolite i dodajte sirce. U provrelu vodu stavite kupus i barite oko 3-4 minuta. Procedite i ostavite na stranu. Na ulju propržite sitno seckan crni luk, pa dodajte mleveno meso. Zajedno pržite desetak minuta, posolite, pobiberite i na kraju dodajte alevu papriku. U vatrostalnu ili drugu posudu stavite polovinu probarenog kupusa, preko rasporedite uprženo mleveno meso, pa preko njega ostatak kupusa. Preko kupusa pospite još malo aleva paprike. Posebno umutite jaja sa kiselim pavlakom.

Musaku prelijte prelivom, stavite u zagrejanu rernu na 200 C i pecite je najmanje pola sata.

Savet