

Musaka sa blitvom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevenog mesa (svinjskog)**
- **1/2 šolje (2 dl)pirinca**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 šargarepa**
- **500 gblitve**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuv biljni zacin**
- **maloorigana**
- **malokarija**
- **malobosiljka**
- **malokurkume**
- **3jajeta**
- **2 dlmleka**
- **3-4 kašikekisele pavlake**

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti pa iseckati što sitnije može i uz pomoć secka. Propržiti na vrlo malo maslinovog ulja. Zatim dodati pirinac koji smo prethodno oprali. Naliti malo vode i dinstati još 5 minuta pa dodati meso i zacine. Ja volim da dodam što više zacina jer je ukus lepši. Meso dinstati nekih 15 ak minuta.

Blitvu oprati i ocistiti pa u kljucalu vodu spustati po par listova bukvalno na minut. Tepsiju ili vatrostalnu posudu podmazati sa malo ulja pa reati blanširanu blitvu.

Reamo red blitve pa red mesa dok ne utrosimo sav materijal. Zatim musaku isecemo na parcice pa prelijemo umucenim jajima, mlekom i pavlakom.

Zagrejemo rernu na 200 C i pokrijemo folijom da ne bi pregorela. Pecemo je 20ak minuta pa otkrijemo foliju da porumeni. Služiti uz kiselo mleko... Prijatno!

Savet

Odljan ruak za ove prolene dane kada su pijace pune zeleniša!