

Socna musaka sa ovsenim pahuljicama, povrcem i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 7paprika babura srednje velicine
- 2paradajza srednje velicine
- **250** govsenih pahuljica
- **250** grikota sira
- **100** mlkisele pavlake
- 2jajeta
- po ukususoli
- po potrebiulja
- po željisveže miroije

Priprema

Paprike i paradajz oprati, ocistiti i iseckati. U zagrejano ulje staviti prvo paprike da se prže, posoliti, pa dodati paradajz i dinstati dok ne uvri voda koju ce povrce da pusti. Po želji dodati opranu i iseckanu svežu miroiju. Pahuljice staviti u pola litra posoljene hladne vode i pustiti da provri, skloniti sa šporeta, poklopiti i ostaviti da malo nabubre. Umutiti jaja, posoliti i pomešati sa pavlakom. U vatrostalnu ciniju (cetvrtasta, velicine 15x25x5 cm) staviti polovinu ukupne kolicine pahuljica, pa povrce, preko rikota sir, pa preostale pahuljice. Preliti jajima i pavlakom i izbosti viljuškom na više mesta do dna cinije da se preliv razlige. Poklopiti ciniju i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni C da se pece oko 30 minuta, potom skinuti poklopac i ostaviti još 5 do 10 minuta da se preliv zapece.

Savet

Veoma je ukusno i sa feta sirom, ali je onda potrebno manje soliti povre i jaja i po želji koristiti kiselo mleko umesto pavlake.