

Musaka od boranije (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** zamrznute boranije žuta olovka
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **po ukususoli**
- **1 kašicicabibera**
- **1 kašikasvežeg peršunovog lista**
- **2 jajeta**
- **1 kiselo mleko**
- **po potrebiulja**

Priprema

U kipucu, posoljenu vodu staviti smrznutu boraniju da se kuva. Za to vreme na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, pa kada postane staklast dodati mleveno meso i nastaviti prženje. Kada meso promeni boju, dodati sitno iseckan beli luk, propržiti i njega, posoliti, dodati biber, skinuti sa šporeta i kada se malo prohladi dodati umuceno jaje, sitno iseckan peršunov list i promešati. U šerpu staviti polovinu boranije, preko meso, pa red preostale boranije i prelitи umucenim jajetom i kiselim mlekom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta.

Savet