

Musaka od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** ~~vecih~~pecenih crvenih paprika
- **350** gmlevenog juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **mala** šoljica pirinca
- **po ukusu** soli, bibera i suvog zacina
- **maloulja**

Za preliv:

- **1.** jaje
- **1** ~~caša~~ **180** g kisele pavlake
- **po potrebi** mleka
- **50** g trapista ili kackavalja

Priprema

Vatrostalnu ciniyu podmazati sa malo ulja i posuti sa malo prezle. Dno pokriti sa polovinom očišćenih i rasirenih paprika. Preko njih sipati nadev spremljen od izdinstanog iseckanog luka, mesa, zacina i opranog pirinca koga ste dodali na kraju i malo ga propržili sa mesom.

Preko nadeva poreati drugi deo paprika. Posuti sa malo prezle pa izbockati musaku viljuškom na par mesta. Zaliti sa prelivom koji se napravi tako što se umuti jaje sa pavlakom i malo soli pa se sve razrediti sa šoljom mleka. Ako preliv nije dobro pokrio musaku dodati još malo mleka pa ciniju malo okretati da se preliv izjednači.

Staviti musaku da se pece u rerni na 220' 35-40 minuta. Kad je porumenela smanjiti na 180'C, otprilike zadnjih 10-15 minuta. Pecenu musaku izvaditi iz rerne.

Odmah musaku posuti sa rendanim sirom i vratiti u još vrucu rernu na 3-4 minuta da se sir samo rastopi.

Kad se prohladi seci na parcad željene velicine.

Savet

Musaka je izuzetno ukusna i može se jesti topla ili hladna. Hladna moze poslužiti i kao predjelo i tada sei na manju parad. Ako se služi kao ruak onda uz salatu po izboru, a za veeru i uz jogurt.