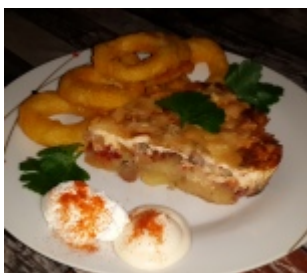


Musaka sa lignjama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**krompira
- **400 g**povrca- italijanska mešavina
- **100 ml**paradajz soka
- 2jajeta
- **4 kašike**pavlake
- **50 g**kackavalja
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun

Za lignje:

- **400 g**lignji
- 3jajeta
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**prezli
- so
- slatka crvena paprika

Priprema

Na ulju pržiti povrce dok ne omekša, zatim dodati paradajz i zaciniti sa soli, biberom, suvim biljnim zacinom i peršunom po ukusu. Ostaviti da se krcka na laganoj vatri 15 minuta. Krompir iseci na kolutove pa složiti u

nauljenu tepsiju, posoliti i preko njega preliti povrce. Prekriti folijom i peci na 200 stepeni 30 minuta. Jaja i pavlaku izmešati pa posoliti i pobiberiti pa preliti preko krompira i povrca. Peci u rerni dok ne porumeni pa izvaditi i preko narendati kackavalj.

Lignje iseci na kolutove, posolititi pa uvaljati u brašno pomešano sa crvenom paprikom, zatim u umucena pošoljena jaja pa u prezle. Pržiti u ulju dok ne porumeni. Poslužiti sa musakom.

Savet

.