

## *Musaka sa zelenom salatom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 listova** zelene salate
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **150 g** mariniranih šampinjona
- **100 g** pirinca
- **2 kašike** griza
- **4** krompira
- **50 g** margarina
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** ljute aleve paprike
- **1 kašičica** bibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati šampinjone i mleveno meso. Začiniti po ukusu. Dinstati uz povremeno dodavanje vode oko pola sata. Zatim skloniti sa sporeta i dodati pirinac, griz i jaje. Krompir skuvati, ocediti i ispasirati sa margarinom. Posoliti po ukusu.

U podmazanu posudu staviti tri lista zelene salate.

..zatim fil od mesa..

..pa prekriti preostalim listovima salate. Preko rasporediti pasirani krompir.

Pa posuti rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

**Savet**