

Musaka od kiselog kupusa

Vreme je zimnice, kiselog kupusa, pa da u kontekstu musaka dam i ja svoj doprinos ovim jednostavnim jelom.

1 U serpu staviti decilitar ulja, zagrejati i proprziti sitno iseckane 3 glavice crnog luka.

2

3

4 Dodati 750g mlevenog mesa, pa i njega proprziti. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

5

6

7 Pirinac (250g) obariti posebno, ocediti i posoliti.

8

9

10 u posebnom sudu proprziti kratko i jednu glavicu sitno nasecenog (ili ribanca) kiselog kupusa.

Sastojci:

ulja 1 dl
crnog luka 3 glavice
mlevenog mesa 750 g
pirinca 250 g
kiselog kupusa 1 glavica
soli, bibera malo
zumanceta 2
mleka 1/2 case
kisele pavlake 1 casa

11

12

13

u uvećaru ili vatrostalni sud podmazati, pa redjati:
red kupusa,red pirinca, red mesa s lukom,a završiti
kuposom.

14

15

16

potom razmutiti 2 zumanceta, dodati im pola case
mleka i 1 casu kisele pavlake,promesati, preliti
musaku i zapeci u zagrejanj rerni.

Napomena:

Kad je gotovo moze se preliti kiselim mlekom i sl.