

Musaka od pirinaĀa i mlevenog mesa

Interesantna kombinacija pirinca i mlevenog mesa...

1 U naseckan i isprĀen luk, spustiti mleveno meso, i uz meĀjanje prĀiti dok teĀnost ne ispari.

2

3

4 Zatim dodati opran pirinaĀ, alevu papriku, biber i so i joĀi neko vreme prĀiti.

5

6

7 Skinuti sa vatre da se malo prohladi, i preliti umuĀenim jajima i mlekom. OvlaĀi promeĀati i peĀti u rerni na 220 Ā°C.

Sastojci:

mlevenog mesa 400 g
crnog luka 2 glavice
pirinca 100 g
jaja 3
mleka 1 l
aleve paprike malo
bibera, soli malo

Napomena:

Jelo sluĀiti toplo uz kiselo mleko.