

# Musaka i čorba od gljiva

## Musaka od gljiva

400 g miksa gljiva  
2 glavice crnog luka  
2 šargarepe  
1 koren paškanata  
1 crvena paprika  
100 g pirinča  
1 kašika suvog začina  
malo mlevenog bibera  
ulje  
so  
100 ml pasiranog paradajza  
2 kašike ajvara  
3 jaja  
100 g kisele pavlake

## Čorba od gljiva i povrća

200 g miksa gljiva  
1 glavica crnog luka  
1 šargarepa  
1 paprika  
2 čena belog luka  
200 ml pasiranog paradajza  
1 kašika suvog začina  
mleveni biber

## Legir

2 jaja  
2 kašike kisele pavlake

## Način pripreme

1. **Musaka:** U tiganju zagrijati ulje pa dodati sitno seckan crni luk, lagano pržiti. Paškanat, šargarepu i papriku sitno iseckati pa dodati u tiganj. Dodati suvi začini i biber pa nastaviti dinstanje. Grubo usitnjene gljive dodati u tiganj. Posoliti i ostaviti nekoliko minuta da opuste. U tiganj dodati pirinač, kašiku ajvara i pasirani paradajz. Kratko kuvati, pa prebaciti u tepsiju. Jaja i pavlaku promešati i preliti preko musake. Musaku staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni, pa smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peći 40 minuta.

2. **Čorba:** Šargarepu, crni luk i papriku iseckati sitno, i staviti u šerpu sa vodom. Dodati gljive isečene na krupne komade i izgnječen beli luk. Dodati suvi začini i biber. Naliti sa 200 ml pasiranog paradajza i kuvati 30 minuta.

Jaja i pavlaku umutiti viljuškom. Gotovu čorbu skloniti sa vatre i sipati legir. Servirati u duboki tanjir.