

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.