

Musaka od praziluka i prženija

Za 4 osobe

Musaka

500 g praziluka
500 g mlevenog junećeg mesa
1 kašičica aleve paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u prahu
1 kašičica soli
biber po ukusu
1 kašičica bosiljka
1,5 l vode za nalivanje
1 šargarepa
1 dl ulja
1 kašika milerama

Prženija

1 paradajz
4 paprike različitih vrsta
1 kašičica soli
biber po ukusu
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u prahu
veza peršuna
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
2 jaja

Način pripreme

1. Musaka: sipati ulje u šerpu da se zagreje. Iseći sitno praziluk, pa ga propržiti na ulju. U propržen praziluk dodati mleveno meso začiniti, belim lukom, solju, biberom i bosiljkom. Dinstati.
2. Posle kraćeg dinstanja dodati seckanu šargarepu, naliti toplom vodom i nastaviti kuvanje oko desetak minuta na tihoj vatri.
3. Pri kraju kuvanja u musaku dodati alevu papriku i po potrebi začiniti.
4. Prženija: očistiti paprike od semenki, iseći na krupnije komade. Sipati u zagrejanu posudu ulje, ubaciti papriku, posoliti i ostaviti da se malo proprži. Iseći krupnije paradajz, pa ga dodati da se proprži sa paprikom.
5. Odvojiti jaja od ljuske, ubaciti ih u prženiju i promešati. Kada se jaja proprže i povežu papriku i paradajz, jelo je gotovo.
6. Servirati toplo, posebno musaku sa mileramom, a posebno prženiju. Posuti ih sa sitno seckanim peršunom.