

# 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.