

Musaka od kiselog kupusa



 Simple

Tragajući za tradicionalnim okusima i mirisima kuhinja naših baka naišli smo na recept za musaku od kiselog kupusa iz „Bebine kuhinje“. Probali smo ga i jednostavno ga moramo podijeliti s vama! Jednostavan je za pripremu a vjerujemo da će okusima svidjeti vašim najdražima.

- 1.) Sitno narežite glavicu luka, stavite u posudu s malo ulja i pržite na laganoj vatri.
- 2.) Dodajte RAVLIĆ mljeveno meso te začinite sa soli, paprom i Vegetom. Dinstajte uz dodavanje malo vode i na kraju dodajte jedno jaje.
- 3.) U drugu posudu stavite malo ulja i kupus da se dinsta.
- 4.) Vatrostalnu posudu premažite s uljem, stavite polovicu kupusa. Preko kupusa rasporedite rižu a preko riže stavite meso. Ostatom kupusa prekrijte meso i pospite s malo vode. Posudu prekrijte s aluminijskom folijom pecite u pećnici 30-ak minuta.
- 5.) Kiselo vrhnje pomiješajte sa preostalim jajima, posolite i dodajte vrhnje za kuhanje.
- 6.) Musaku izvadite iz pećnice i prelijte s prethodno pripremljenom mješavinom.
- 7.) Vratite natrag u pećnicu i pecite dok se površina ne zarumeni.

Dobar tek!



IZVOR: „Bebina kuhinja“, <https://www.youtube.com/watch?v=TahJvwJdV3s>