Musaka od cvjetače

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 veća cvjetača (ili 2 manje)
15 ml ulja
500 g mljevenog mesa
1 veći luk
2 češnja češnjaka
3jaja
1 K plus kiselo vrhnje
Sol
Papar
20 g K Plus ribani sir

Cvjetaču prokuhajte 15 minuta u slanoj vodi, ocijedite te usitnite u manje komadiće.

Na ulju dinstajte luk i češnjak 7 minuta pa dodajte mljeveno meso. Posolite i popaprite i kuhate 15 minuta ili dok meso nije dobilo lijepu boju.

Posudu za pečenje premažite uljem i složite polovicu cvjetače. Nadjenite mesom pa prekrijte drugom polovicom cvjetače.

Jaja izmiješajte s vrhnjem, posolite i popaprite i prelijte preko musake. Po vrhu pospite ribani sir. Pecite 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 200°C.

Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici