



Poletna musaka brez mesa

Sestavine

- 350 g bučke
- 300 g jajčevcev
- 300 g paradžink
- 600 g mocarela
- 6 skodelice/skodelic Kislá smetana
- 1 skodelica jajce
- 2 g sol

Navodilo

1. Bučke in jajčevce po dolžini narežite na debele rezine, dodajte sol, popecite na obeh straneh in položite na prtiček, da olje vpije. Paradžnik narežemo na obroče in pustimo, da se odcedi.
2. Mocarelo grobo naribajte, nato pa dobro zmešajte kisló smetano in rumenjake ter dodajte sol
3. Bučke, sir in jajčevce izmenično razporedite v namaščeno ponev in položite paradžnik na vrh.
4. Prelijemo s kisló smetano in pečemo v pečici pri 200 ° C do 50 minut.

Хранителна

65 Мин

| | |
|-------------------|-------------|
| Ogljikovi hidrati | 47.18 g |
| Energija | 472.03 kcal |
| Maščobe | 11.12 g |
| Beljakovine | 47.03 g |

6 porcije