Bobina musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**kranjskih kobasica
- **1/2 glavice**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **2**patlidžana
- **2** tikvice
- **2**jajeta
- **2 dl**kisele pavlake
- **2 dl**jogurta
- **3 kašike**brašna
- **100 g**kackavalja
- prezla

Priprema

Patlidžan oljuštiti iseci na kolutove debljine pola cm i posoliti, isto uraditi i sa tikvicama. Kranjsku kobasicu istisnuti iz folije i oblikovati male pljeskavice. Ispeci blago u tiganju sa obe strane. Izvaditi iz tiganja. iseckani luk propržiti 1-2 minuta u tiganju i dodati seckani beli luk. Izvaditi luk iz tiganja.

U istom tiganju propržiti tikvice i patlidžan oko minut sa obe strane.

Napraviti smesu za preliv: pomešati 2 jajeta, kiselu pavlaku, jogurt, brašno, so, biber i dodati 100 g rendanog kackavalja.

Vatrostalnu posudu posuti sa prezlom i poreati jedan sloj tikvice i patlidžana. Preko poredjati cuftice, posuti luk, beli luk, zaliti polovinom smese. Poreati ostatak povrca i sve zaliti preostalom smesom. Posuti sa prezlom odozgore. Peci oko 45 minuta na 220 stepeni. Služiti uz krompir pire i salatu.

Savet