Musaka od pohovanih tikvica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vece tikvice
- **3** jajeta
- brašno

Nadev:

- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- so,,
- biber
- suvi biljni zacin
- kari u prahu

Preliv:

- **2 dl**kisele pavlake
- **2**jajeta

Priprema

Tikvice ocistiti i iseci na kolutove 5 mm debljine. Posoliti i ostaviti 10 minuta da puste sok. Izdinstati meso i luk, zaciniti po ukusu. Umutiti jaja. Tikvice umakati u brašno, umucena jaja i pržiti kratko sa obe strane. Uzeti manji pleh i redjati sloj tikvica, sloj mesa, dok se ne utrosi materijal. Sve preliti prelivom od pavlake i zapeci

oko 30 tak minuta na 200 stepeni.

Savet