

Musaka sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecatikvica**
- **6jaja**
- **400 g**pavlake
- **2 kašikebrašna**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **400 gr**mlevenog meso
- **po potrebitisuvi biljni zacin**
- biber

Priprema

Tikvicu oljuštiti i iseci na kolutove. Luk iseckati, propržiti, dodati meso i polako dinstati, dodati zacine. Napraviti smesu od jaja, pavlake i brašna.

Umakati kolutove tikvica u smesu od jaja i pavlake i redjati u pouljenu vatrostalnu ciniju.

Preko tikvica sipati meso.

Staviti jos jedan red tikvica, i zaliti sa preostalom smesom. Peci dok ne porumeni.

Savet