Musaka od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**tikvice
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **50 g**griza
- **200 g**brašna
- **1 dl**mleka
- **20 ml**ulja
- **2**jajeta
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**zacina

Priprema

Tikvice narezati na kolutove 1 mm debljine, posolite i ostavite 10-tak minuta da odstoje i puste vodu. Na zagrejanom ulju izdinstati meso i sitno iseckan crni luk, dodate zacine i ostavite da se prohladi. U meuvremenu pomešati brašno sa grizom, nauljiti vatrostalnu ciniju i svaki kolutic tikvice uvaljati u mešavinu griza i brašna i reati. Prekriti filom od mesa i ponoviti postupak sa preostalim tikvicama. Umutiti jaja sa mlekom i zaliti musaku i po želji posuti suvim peršunom. Pecite je na 250 C dok ne porumeni.

Savet