Musaka od tikvica sa pilecim mesom

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**pileceg belog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 caša od jogurta**pirinca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**karija
- **2 kašicice**zacina
- **3 cena**belog luka
- **2**manja paradajza
- **1 veca**tikvica
- **1 caša**prezli
- **3**jajeta
- **1/2 l**mleka

Priprema

Belo meso malo prokuvati, nekih 30 minuta. Izvaditi i kada se prohladi, staviti u blender ili secko i samleti.

U zagrejan tiganj staviti kašiku masti, kada se ugreje dodati sitno seckan crni luk, zatim sitno iseckan beli. Kada luk bude gotov dodati rendanu šargarepu, zatim sve zacine jedan po jedan. Promešati i dodati piletinu i pirinac. Paradajz oljuštiti, samleti ga u blenderu ili secku i dodati u tiganj. Dinstati još nekih 10 minuta i skloniti sa ringle.

Tikvicu iseci na listove, svaki list malo posoliti, i uvaljati u prezle. U podmazanoj zemljanoj posudi reati jedan

deo, da se prekrije dno, sipati fil, zatim drugi deo tikvica. Pomešati jaja i mleko i naliti. Zagrejati rernu na 170 stepeni i peci sve dok ne porumeni.

Savet

U fil možete dodati i kašiicu šeera, isto da ubije kiselost paradajza.