

Musaka sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tikvica
- **3** jajeta
- **180 ml** jogurta
- **1** glavica crnog luka
- **400 g** mlevenog mesa
- **1** parceslanine
- **po ukusu** začini

Priprema

Iseci tikvicu po dužini na parčice. Svako parče propržiti u tiganju na malo ulja. Ostaviti na salvetu da se ocedi višak masnoće.

Iseci jednu glavicu crnog luka pa staviti da se prži. Dodati mleveno meso, začiniti po ukusu: so, biber, začini. Dinstati 10 minuta.

Kad je meso gotovo uzeti vatrostalnu činiju pa reati red tikvica, red mesa i tako dok se ne utroši sav materijal. Na kraju završiti tikvicama i staviti da se peče.

Nakon 30 minuta izvaditi pa preliti umućenim jajima i jogurtom, a na vrh staviti parče slanine (zbog ukusa) i

vratiti da se pece još 30 minuta.

Savet