

Musaka sa povrćem



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 srednja krompira
- 3 srednje šargarepe
- 1 crvena paprika
- 100 g kineske mešavine
- 1 glavica crnog luka
- 800 g tikvica
- 300 g sira
- 3 jajeta
- 180 ml kisele pavlake
- 100 ml belog vina
- 100 ml vode
- 1 kašičica crvene mlevene paprike
- 2 kašike brašna
- po potrebi maslinovog ulja
- po ukusu origano
- po ukusu mešavine suvog začina
- 300 g graška
- lovorov list

Priprema

Krompir skuvati u ljusci i ostaviti da se ohladi. Oljuštiti ga, iseci na krugove i reati u nauljanu četvrtastu posudu.

Krompir poprskati maslinovim uljem, zaciniti mešavinom suvog zacina i origanom.

Luk i šargarepu iseckati, a zatim ih prodinstati na maslinovom ulju. Dodati grašak i kinesku mešavinu povrca, te nastaviti sa dinstanjem.

Pomešati kašiku brašna sa kašicicom crvene paprike, pa ih razmutiti sa 100 ml belog vina i 100 ml vode. Dodati lovorov list i sipati preko povrca. Ostaviti na laganoj vatri da se i dalje krcka.

Za to vreme pripremiti rolnice od tikvica: Tikvice iseci po dužini na tanke trake i posoliti ih.

Za fil pomešati 300 g rendanog sira sa svežim jajetom.

Na svaku traku od tikvica staviti po kašiku fila (kao na slici) i urolati.

Pripremljeno dinstano povrce sipati preko poreanog krompira u tepsiji, a potom poreati gusto rolnice od tikvica.

Umutiti 2 jajeta sa mlekom i kiselom pavla kom, dodati kašiku brašna i malo soli, pa preliti preko pripremljene musake.

Peci u zagrejanj rerni na 20 stepeni oko 40 minuta.

Savet