

## **Musaka sa tikvicama (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350-400 gmlevenog mesa**
- **6-7 vecih krompira**
- **2 srednje tikvice**
- **2 vece šargarepe**
- **2 jajeta**
- **200 ml jogurta**
- **maloulja**
- **so**
- **suvi biljni zacin**

### **Priprema**

Tikvicu ocistiti, iseci na komade, potopiti na 2 minuta u kljucalu vodu, izvaditi i ocediti.

Šargarepu ocistiti i izrendati. Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso (ja sam stavila mešavinu svinjskog i juneceg), posoliti, zaciniti po ukusu, dodati šargarepu pa šoljicu vode i prodinstati. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Malo ga posoliti i zaciniti.

U pouljanu tepsi ili u vatrostalnu ciniju reati red krompira, red mesa, zatim red tikvica, red mesa i završiti krompirom. Usuti malo (pola šoljice) vode. Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Izvaditi iz rerne.

Ulupati jaja, dodati jogurt, izmešati i preliti musaku.

Vratiti u rernu i peci još 15-20 minuta.

Poslužiti toplo. Prijatno!

### **Savet**