

Musaka od tikvica sa trapistom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tikvica
- **100 g** margarina
- **2 kašike** brašna
- **3** jajeta
- **1/2 l** mleka
- **200 g** narendanog trapista
- so
- biber
- bosiljak

Priprema

Tikvice oljuštiti, oprati, iseci na kockice, posoliti, pobiberiti i posuti brašnom.

U vatrostalnoj posudi dobro zagrejati margarin i staviti tikvice u vrelu masnocu. Peci u zagrejanoj rerni 15 minuta.

Izvaditi iz rerne, posuti struganim trapistom i preliti jajima razmucenim u mleku.

Vratiti musaku u rernu i peci dok se ne stvori tamnorumena kora na površini.

Savet