

Musaka sa tikvicama i piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 tikvice
- 3 veka krompira
- 2 šargarepe
- 2 glavice crnog luka
- 600 gm levene pileline (belo meso)
- 1 kašičica soli
- malo suvog biljnog zacina
- 2 jajeta
- 2 kašike kisele pavlake
- malo origana

Priprema

Tikvice iseci na kolutove ako su mlade, ako su starije izvaditi sredinu. Posoliti i ostaviti da puste vodu. Krompir ocistiti i iseci na kolutove.

Pilece belo meso samleti. Na ulju propržiti sitno seckan luk i šargarepu, potom dodati piletinu i propržiti sve zajedno i zaciniti.

Nauljiti tepsiju poreati pola tikvica i krompira, pa preko rasporediti meso, zatim prekriti ostatkom tikvica i krompira. Naliti sa čašom vode. Prekriti folijom, izbušiti na par mesta i staviti u rernu na 250 C oko 20 minuta. Potom skinuti foliju i zapeci na 220 C.

Kada je pri kraju, umutiti jaja, pavlaku i origano. Preliti musaku i zapeci par minuta.

Savet