

## *Letnja musaka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 srednja ili veća tikvica sa korom
- (dobro oprana prethodno)
- nekoliko većih komada mladog krompira (oljušten)
- 1 glavica crnog ili crvenog luka
- 1-2 cene belog luka
- parce (po želji) praziluka
- parce (po želji) slatke paprike
- (može i ljute naravno)
- 1 veći paradajz (može i pelat iz konzerve)
- 1 kisela pavlaka
- 1 jaje
- par kašika soja sosa
- kašika kecapa
- ravna kašika zacina
- po ukusu bibera
- prstohvat suvog bosiljka
- prstohvat suvog peršuna
- (još bolje svežeg ako se ima)
- prstohvat soli
- komadic kackavalja (ako se ima)
- kašičica aleve paprike
- malo ulja

### **Priprema**

Jedan veći krompir iseci na kolutove debljine pola cm, i njime prekriti malo nauljeno dno suda (ja sam koristila šerpu br 24, tako da su kolicine prilagoene velicini suda), malo posoliti.

Deo tikvice naseci na tanje kolutove, dovoljno da pokrije površinu suda, pa ostaviti na stranu. Ostatak krompira i tikvicu zajedno sa korom krupnije narendati.

Beli luk iseckati na kockice, a crni i praziluk iseci na kolutove. Parce paprike sitno naseckati, i sipati celokupno povrce u dublji sud. U pomešano povrce dodati zacin, biber, bosiljak, soja sos, kecap, alevu papriku, peršun i promešati.

Umutiti jaje sa polovinom kisele pavlake i umešati u povrce. Masu, dobro izmešanu, rasporediti preko krompira, preko nareati paradajz isecen na kolutove, ili rasporediti pelat iz konzerve. Kolutice tikvica pomešati sa ostatkom pavlake, pa rasporediti preko paradajza, preko narendati kackavalj i malo posoliti.

Peci oko pola sata (ili dok ne dobije izgled kao na slici) u rerni, prethodno zagrejanj na 220-250 stepeni.

Budite kreativni i slobodno improvizujte u skladu sa onim što volite ili cega trenutno ima u frizideru :) tako sam i ja spontano napravila ovo jelo jednog vruceg dana od onoga što sam trenutno imala. Svaki put menjam sastojke i kolicine i uvek ispadne divno! Takoe je bitno da znate da je podjednako ukusno i lagano kada izaee iz rerne kao i kada je hladno. Divno se slaže sa razenim hlebom ili presnom pogacom. Uzivajte, kako u spremanju tako i u degustaciji, prijatno!!