

Letnja musaka sa cvarcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 patlidžana
- 4 tikvice
- 1 beli luk
- 3 mesnata paradajza

Nadev:

- 250 g cvaraka

Preliv:

- 200 g pavlake
- 2 jajeta
- 100 g kackavalja
- malo origana

Priprema

Patlidžan i tikvice iseci na kolutove, posoliti, ostaviti da pusti vodu, ocediti. Grilovati povrce u tiganju na jacoj vatri sa malo masnoce. Paradajz iseci na kolutove. Reati u vatrostalnu ciniju ili pekac: grilovano povrce, red kolutova paradajza, posuti cvarcima, opet red povrca. Dodati naseckan beli luk. Preliti umucenim jajima sa pavlakom posoliti origanom. Peci oko 40 minuta na 180 stepeni. Pred kraj pecenja posuti rendanim kackavaljem.

Savet

varci daju poseban šmek ovom jelu tako da nije potrebno dodatno meso, ve imate kompletan letnji ruak.