

Neobicna musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecatikvica
- **300 g**šampinjona
- **1**paprika
- **2 dl**pavlake
- **3**jajeta
- **3 kašike**prezli
- **100 g**kackavalja
- **malo** soli
- **malo**bibera

Priprema

Spremiti sastojke. Tikvicu iseci na tanke trake, papriku i šampinjone na tanke listice, a kackavalj narendati.

Nauljiti vatrostalnu posudu pa poreati polovinu tikvica, premazati ih pavlakom, pa preko njih staviti šampinjone, a zatim i papriku, dobro posoliti i pobiberiti, ponoviti postupak (tikvice, pavlaka, šampinjoni, paprika).

Umutiti 3 jajeta sa preostalom pavlakom i prezlama (posoliti i pobiberiti) pa preliti povrce. Preko toga posuti narendan kackavalj.

Peci u zagrejanj rerni na 200C pola sata.

Savet

Šampinjone ne treba prati, jer upiju puno vode, ja ih oljuštim. Veoma brzo i ukusno. Prijatno :-)