Musaka sa tikvicama (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**tikvice
- **500 g**mlevenog mesa
- **8**jajeta
- brašno
- suvi biljni zacina
- bibera
- **1 čaša**pavlaka
- so
- ulje
- **2 glavice**crnog luka

Priprema

Oljuštiti i iseci tikvice, zatim ih osoliti. Tikvice prvo uvaljati u brašno pa u jaje i pohovati ih na ulju ili masti.

U šerpu iseci crni luk i propržiti ga malo sa uljem. Dodati mleveno meso i suvi biljni zacin i biber po ukusu. Meso pržiti dokle god ne dobije drugu boju.

U tepsiju reati red tikvica, pa mleveno meso meso i odozgo opet tikvice.

Umutiti 1 pavlaku i 3 jajeta i preliti odozgo. Peci na 250 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Ako nemate puno vremena tikvice ne morate pohovati ve samo ih posolite i poreate.