

Musaka-krompir, tikvica, blitva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 velikih**krompira
- **400 g**mlevenog mesa
- **2** tikvice
- **10 listova**blitve
- **2**jajeta
- **250 ml**gustog jogurta
- so
- zacini
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti, oprati, iseci na kolutove i skuvati. Tikvicu, ocistiti, oprati, iseci i ubaciti na 3 minuta u ključalu vodu. Blitvu oprati i ubaciti na 2 minuta u ključalu vodu. Meso propržiti na malo zagrejanog ulja, posoliti po ukusu, sipati malo vode i dinstati 15 minuta. Pred kraj dodati i začine.

U pouljanu tepsiju ili u vatrostalnu ciniju poreati red krompira, pa red mesa, zatim tikvicu, blitvu pa meso i završiti krompirom.

Ulupati jaja, dodati jogurt, izmešati i preliti musaku.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Poslužiti toplu. Prijatno!

Savet