

Musaka od tikvica sa kajmakom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa, najbolje pileceg
- 1 veka tikvica
- 1 glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka
- 1 šolja pirinca
- 1 gotov zacin za cufte
- 3 jaja
- 200 g kajmaka, najbolje domaceg
- so
- ulje

Priprema

Oguljenu tikvicu iseci na tanke šnite, posoliti i ostaviti da malo odstoji.

Izdinstati na ulju crni luk, dodati mleveno meso i sitno iseckan beli luk, dinstati još oko 5 minuta, a zatim dodati pirinac i zacin za cufte. Sve dobro izmešati i dinstati još par minuta uz dodavanje vode. Smesa ne bi trebalo da bude previše suva.

U dublju vatrostalnu posudu slagati red tikvica, pola smese od mesa, drugi red tikvica, ostatak smese od mesa i odozgo ponovo poreati tikvice. Naliti oko 1 dl vode i ostaviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 20 min.

Umutiti 3 jajeta, dodati kajmak, posoliti po potrebi i dobro sjediniti. Preliti preko musake da se dobro natopi i vratiti nazad u rernu dok ne porumeni (otprilike još 20 min).