

## **Musaka od tikvica (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1,5 kg tikvica
- 1 glavica crnog luka
- 500 g mlevenog juneceg mesa
- 3 jajeta
- 2 dl milerama
- so
- biber
- ulje

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti, iseci na tanje režnjeve i ostaviti da stoje. U meuvremenu na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati mleveno meso i sve zajedno dinstati još kratko vreme. Posoliti i pobiberiti po ukusu. U vatrostalnu ciniju staviti sloj tikvica i polovinu mesa.

Tada umutiti jaja sa mileramom, posoliti i pobiberiti po ukusu i polovinu dobijene mase preliti preko mesa i tikvice u vatrostalnu posudu. Staviti drugi sloj tikvica i mesa, prekrigli tikvicama i preliti ostatkom umucenih jaja sa mileramom.

Peci u pecnici dok gornji sloj tikvica ne porumeni.