

Musaka sa pohovanim tikvicama



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- biber
- so
- suvi biljni zacin
- 1 kg tikvica
- 3 jajeta (za pohovanje)
- 2 jajeta (za prelivanje)
- 2 čaše mleka
- brašno za pohovanje

Priprema

Upržiti crni luk i mleveno meso, dodati biber, so, suvi biljni zacin. Tikvice oljuštiti i iseci na lente po dužini, posoliti ih i ostaviti uvijene u krpu da se ocede.

Umutiti 3 jaja sa 1 čašom mleka. Svaku lentu tikvice uvaljati u brašno, pa u jaja, opet u brašno, u jaja i pržiti u vreloj masnoci.

U vatrostalnoj ciniji reati red tikvica, red mesa i tako dok se ne istroši materijal (završiti sa tikvicama). Umutiti 2 jajeta sa čašom mleka (ili jogurta), preliti preko musake, zatvoriti poklopcem ili folijom i zapeci u rerni na 220 stepeni 20-30 minuta.

Uz ovu musaku idealno se slaže pavlaka i šopska salata. Prijatno!