

Musaka sa tikvicama i barenim paprikama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tikvica
- **5-6** barenih paprika
- **750 g** mlevenog mesa
- **1 kesica** sos za špagete
- **700 g** pavlake
- **300-400 g** kackavalja
- **1** jaje

Priprema

Oljuštiti i tanko seci na duž tikvice, posoliti i ostaviti da se iscede, paprike takodje.

Mleveno meso ispržiti, zatim tanko seci kackavalj na kriške.

Napraviti sos za špagete i ostaviti da se polako hladi, zatim u dublji sud izlupati jaje i dodati svu pavlaku i ti izmutiti.

Okrugli sud umesto ulja premazati sosom za špagete, zatim poreati red tikvica, onda dodati red mesa, preko mesa posuti sos za tikvice pa posuti pavlaku, zatim poreati red kackavalja, zatim poreati red paprika pa opet red mesa koji se takodje prelije sosom pa pavlakom, na kraju poredjati red tikvica pa red kackavalja i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, peci oko 30 minuta.

Savet

Služiti toplo ali je i extra i hladno :)