

Musaka od vrganja i tikvica



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mladih tikvica
- **100 g** mladih vrganja
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **100-150 g** krompira
- **2** šargarepe
- **20-30 g** paštarnjaka
- **50 g** celera
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **1 kašica** suvog biljnog začina
- **2** jajeta
- **1 dl** kisele pavlake
- **50 ml** ulja
- **prstohvat** peršuna
- **50 g** dimljene slanine
- **50 g** kozijeg sira

Priprema

Na ulju staklasto propržiti sitno seckan crni luk i kroz presu istisnuti beli luk.

Ocistiti korene vrganja, koji su jestivi i oprati gljive, naseci ih na šnite debljine oko 2-3 mm i kratko, na jakoj temperaturi, propržiti sa lukom.

Dodati, na krupnu stranu rendeta, narendane tikvice, šargarepu, celer, pašternjak, krompir, zatim biber, suvi zacin, peršun i jaja.

Izmešati, pa izruciti u uljem podmazanu vatrostalnu ciniju.

Preko mase poreati tanke šnite domace dimljene slanine.

Peci u zagrejanj rerni 25 minuta na 180 C, izvaditi na kratko i staviti šnite kozjeg sira (ne stavljati ga odmah, da ne bi pocrneo), pa vratiti u rernu još 10 minuta.

Savet