

Musaka od pohovanih tikvica i kisele pavlake



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Pohovanje tikvica:

- **4-5** tikvica mladih
- **2-3** jaja
- **100 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1** dlulja za prženje

Premaz:

- **1,5 dl** kisele pavlake

Preliv:

- **1-2** jajeta
- **2 dl** mleka
- **0,5 dl** kisele pavlake

Priprema

Oljuštiti tikvice i naseći na tanke šnite (ako su vrlo mlade, mogu i sa ljuskom, oprane).

Posoliti i ostaviti 10-15 minuta da odstoje.

Staviti ulje da se greje.

U jednoj cinijici umutiti jaja sa solju i suvim biljnim zacinom.

Iscediti vodu iz tikvica i valjati u brašno, zatim u jaje.

Pržiti 1-2 minuta sa jedne, pa onda i sa drge strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Slagati pohovane tikvice u vatrostralnu posudu i preko svakog reda premazati sa malo kisele pavlake. Završiti slaganje redom tikvica.

U posebnoj ciniji umutiti jaja i kiselu pavlaku, pa naliti mleko i izjednaciti masu. Preliti preko složenih tikvica.

Staviti u zagrejanu rernu i zapeći 15-20 minuta na 180 C, da gornja površina musake lepo porumeni.

Sluziti toplo, uz salatu od krastavaca i paradaiza, sa malo maslinovog ulja i narendanog sira. Posto musaka nije masna, može se konzumirati i hladna (pri pecenju musake ne dodaje se nikakva masnoca, pohovane tikvice su vec oceene na papirnom ubrusu, a preostala masnoca u njima je dovoljna da „podmaže“ musaku i sjedini se sa ostalim sastojcima).

Savet