

Musaka od povrca (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** tikvica
- **300 g** patlidžana
- **5** paprika babura
- **6-7** cenabijelog luka
- **1,5 kašik** biljnog zacina
- **malobibera**
- **100 ml** maslinovog ulja

Preliv:

- **5** jaja
- **400 g** pavlake za kuvanje
- **250 ml** mlijeka
- **1 kašik** biljnog zacina
- **malobibera**

Priprema

Povrce oprati i isjeci po želji. Dodati biljni zacin, biber ulje i dobro promiješati. Složiti sve u pekac.

Preliv: U zdjelu umutiti jaja pa dodati mlijeko i pavlaku. Sve dobro sjediniti i zaciniti sa biberom i biljnim zacinom.

Smjesu preliti preko povrca.

Prekriti folijom i peći na 240 C 40 minuta. Pred kraj skinuti foliju da se zapeče od gore.

Musaku služiti uz sir i pavlaku.

Savet

U preliv možete dodati i feta sir jako je ukusno. Umjesto paprike babure možete koristiti crvenu papriku.