

Musaka od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 300 g mlevenog mesa
- 1 veka glavica crnog luka
- 50 g griza
- 200 g brašna
- 1 dl mleka
- 20 ml ulja
- 2 jajeta
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po ukusu zacina

Priprema

Tikvice narezati na kolutove 1 mm debljine, posolite i ostavite 10-tak minuta da odstoje i puste vodu. Na zagrejanom ulju izdinstati meso i sitno iseckan crni luk, dodate zacin i ostavite da se prohladi. U meuvremenu pomešati brašno sa grizom, nauljiti vatrostalnu ciniju i svaki kolutić tikvice uvaljati u mešavinu griza i brašna i reati. Prekriti filom od mesa i ponoviti postupak sa preostalim tikvicama. Umutiti jaja sa mlekom i zaliti musaku i po želji posuti suvim peršunom. Pecite je na 250 C dok ne porumeni.

Savet