

Posna musaka od tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Povrce:

- 1praziluk
- 1šargarepa
- 2 listablitve
- 2tikvice
- 400 gšampinjona

Zacini:

- 2-3 kašicicesuvog biljnog zacina
- 1/2 kašicicebosiljka
- 1/2 kašicice bibera
- na vrh kašiciceumbira

Priprema

Narendati šargarepu, sitno iseckati praziluk, blitvu i šampinjone. Dinstati na malo ulja, poklopljeno, nakon 3-4 minuta dodati zacin, malo bosiljka, biber i na vrh kašicice rendanog umbira. Ocistiti 2 tikvice, iseci na tanke kolutove, jednu poreati po dnu vatrostalne posude i sipati fil od povrca sa šampinjonima.

Preko fila iseci kolutove druge tikvice. Peci na 200 C 30-tak minuta.

Savet

Pei na 200 C 30-tak minuta.