Musaka od povrca i sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za musaku:

- **300 g**plavog patlidžana
- **300 g**tikvica
- **300 g**paradajza
- **350 g**sira
- **3**jajeta
- **1 čaša**pavlake

Ostalo:

- **1 kašicica**soli
- **po želji**suvih zacina

Priprema

Plavi patlidžan i tikvice oprati, odstraniti im drške i zajedno sa korom narezati na krugove ili tanje uzdužne komade, posoliti u ciniji i ostaviti sat vremena da malo otpusti tecnost. Crveni paradajz iseci na krugove, djuvec podmazati pa redjati prvo plavi patlidžan, preliti uljem, onda paradajz,preko tikvice pa prekriti kriškama sira. Ponoviti dok ima materijala i završiti tikvicama koje prelijemo preostalim uljem. Prekriti folijom i staviti u rernu da se pece. Pred kraj pecenja, skloniti foliju i preliti umucenim jajima i izdrobljenim preostalim sirom. Vratiti u rernu još malo da se zapece.

Servirati uz krastavac salatu.

Savet