

Musaka sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 500 g mlevenog mesa
- 2 **manje** glavice crnog luka
- 1 **manja** šargarepa
- 1 **kašika** suvog začina
- 1/2 **kašice** bibera
- 1/2 **kašice** aleve paprike

Za preliv:

- 3 jajeta
- 2 **kašike** pavlake
- 2 **dl** mleka

Priprema

Propržiti crni luk pa dodati mleveno meso i rendanu šargarepu, a zatim i začine.

Kada smo sve sjedinili ocistiti tikvicu i iseci je na kolutove poreati kada smo sve sjedinili ocistiti tikvicu i iseci je na kolutove poreati u vatrostalnoj činiji sipati fil pa opet poreati isecene tikvice.

Sipati fil pa opet poreati isecene tikvice. Na kraju da se musaka kada se ispece prelije sa prelivom od jajeta pavlake i mleka i dopeci još 10 minuta.

Savet

Musaka sa tikvicama je fenomenalna i uvek je rado pravim.