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 zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- **1/2 kašicice**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 zacine.

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 ciniji 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.