

## Letnja musaka (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** belog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **2** cešnjabelog luka
- **1** veka šargarepa
- **200 g** pirinca
- **1** kašikazacina
- **malobibera**
- **malomlevene** crvene paprike
- **maloperšuna**
- **200 g** blitve
- **2** manje tikvice (ili jedna veka)

#### Za preliv:

- **3** jajeta
- **3** kašike pavlake
- **200 ml** mleka
- **1** kašicazacina

### Priprema

Propržiti sitno iseckani crni luk, dodati iseckanu šargarepu i iseckani beli luk. Izdinstati, dodati začine, pa dodati iseckano belo meso. Dinstati oko 10 minuta, pa zatim dodati i opran pirinac.

Tikvicu iseci na krugove i porežati u vatrostaloj posudi.

Iseckati blitvu, pa je sastaviti sa izdinstanim mesom i pirincem. Sve zajedno izmešati i preliti preko porežanih tikvica.

Izmešati jaja sa pavlakom i mlekom.

Preliti preko musake i peci na 250 C 20 minuta, (dok musaka ne porumeni).

Ispecenu musaku malo ohladiti i seci u kocke.

### **Savet**

Ko ne voli tikvice ovo je pravi recept, jer se tikvice ni ne osete, a ukus je prelep.