

Letnja musaka (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gbelog mesa**
- **2 glavice crnog luka**
- **2 cešnjabelog luka**
- **1 veca šargarepa**
- **200 gpirinca**
- **1 kašikazacina**
- **malobibera**
- **malomlevene crvene paprike**
- **maloperšuna**
- **200 gblitve**
- **2 manje tikvice (ili jedna veca)**

Za preliv:

- **3 jajeta**
- **3 kašike pavlake**
- **200 ml mleka**
- **1 kašica zacina**

Priprema

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

Tikvicu iseci na krugove i poreati u vatrostaloj posudi.

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