Musaka sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**tikvica
- **3**jajeta
- **180 ml**jogurta
- **1 glavica**crnog luka
- **400 g**mlevenog mesa
- **1 parce**slanine
- **po ukusu**zacini

Priprema

Iseci tikvicu po dužini na parcice. Svako parce propržiti u tiganju na malo ulja. Ostaviti na salvetu da se ocedi višak masnoce.

Iseci jednu glavicu crnog luka pa staviti da se prži. Dodati mleveno meso, zaciniti po ukusu: so, biber, zacin. Dinstati 10 minuta.

Kad je meso gotovo uzeti vatrostalnu ciniju pa reati red tikvica, red mesa i tako dok se ne utroši sav materijal. Na kraju završiti tikvicama i staviti da se pece.

Nakon 30 minuta izvaditi pa preliti umucenim jajima i jogurtom, a na vrh staviti parce slanine (zbog ukusa) i

vratiti da se pece još 30 minuta.

Savet