Musaka sa brokolijem i tikvicama

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g**brokolija
- **2**tikvice
- **300 g**mlevenog mesa
- **1**crni luk
- **2**šargarepe
- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **2 kašike**pavlake
- **1 kašika**prezli

Priprema

Pripremiti sastojke.

Brokoli razdvojiti na cvetove, spuštati u vrelu vodu na nekoliko minuta i zatim isprati hladnom vodom. Tikvice iseci po dužini, izgrilovati i na kraju posoliti. Luk i šargarepu iseckati na sitne kockice, propržiti na ulju i dodati meso pržiti i zaciniti (ja koristim so, biber, slatku zacinsku papriku i suvi biljni zacin). Jaja umutiti sa mlekom i pavlakom, malo posoliti.

U pouljenu vatrostalnu posudu sipati kašiku prezli i protresti da se lepo rasporedi po dnu. Reati sledecim redom: grilovane tikvice, meso, brokoli, umucena jaja(ja malo prelijem, stavim desetak minuta da se zapece, pa onda prelijem ostatak). Peci oko 40 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz pavlaku.