

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 kašik** 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 raspoređi po dnu. Ređati 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.