

## *Musaka sa pohovanim tikvicama*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za pohovanje:**

- **3** vece tikvice
- **5**jaja
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**ulja

#### **Za fil:**

- **300** gmlevenog svinjskog mesa
- **2**krompira
- **1/2 male šolje (za crnu kafu)**pirinca
- **2 manje glavice**crnog luka
- **1**jaje
- **1/2 kašičice**soli
- **1/2 kašičice**bibera
- **1/2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice**slatke paprike

#### **Za preliv:**

- **4**jajeta
- **3 dl**mleka
- **malosoli**

## **Priprema**

Tikvice oljuštiti, iseci po dužini na trake, posoliti i ostaviti pola sata da puste vodu.

U jednu posudu sipati brašno, a u drugoj umutiti 5 jaja sa malo soli. U većoj šerpi zagrejati ulje. Tikvice prvo uvaljati u brašno, pa u jaja pa spuštati u zagrejano ulje.

Ravnomerno ih isphovati sa obe strane, pa izvaditi na salvet da se ocede od viška masnoce.

Za fil sitno iseckati luk, staviti u šerpu, posoliti i sipati vode tek da pokrije luk. Dinstati dok ne omekša pa dodati mleveno meso, krompir narendan na krupno i pirinac. Promešati, dodati još oko 1 dl vode. Dinstati dok tečnost ne ispari, oko 15 minuta. Pred kraj dodati začine i jaje (razbiti ga direktno u meso), mešati još 2-3 minuta pa skinuti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Finalni postupak: Na dno vatrostalne, dobro podmazane posude rasporediti polovinu pohovanih tikvica.

Preko staviti fil od mesa.

Završiti ostatkom tikvica. Jaja umutiti sa mlekom, posoliti i preliti musaku.

Peci na 200 stepeni oko 45 minuta ili u zavisnosti od vaše rerne. Ostaviti da se ohladi, pa poslužiti.

## **Savet**

Naravno, ko ne želi, ne mora da pohuje tikvice. Nama je ovako jelo ukusnije.