

Musaka od tikvica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mladih tikvica
- 500 g mlevenog juneceg mesa
- 1/2 l mleka
- 4 jajeta
- 2 dl ulja
- 1 kašika zacina
- brašno
- so

Priprema

Tikvice ocistiti, oprati, iseci uzduž na tanke listove, posoliti i ostaviti da malo odstoje. Ocediti, svaki list uvaljati u brašno pa u jaja i pohovati na zagrejanom ulju. Meso posebno ispržiti, dodati zacina, izmešati, pa ređati red pohovanih tikvica, red mesa dok se sve ne utroši. Gornji red treba da budu tikvice. Dva jajeta dobro izlupati, pomešati sa mlekom, preliti musaku i zapeći u zagrejanom rerni.