

## ***Mediteranska musaka***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** vecetikvice
- **300** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** šoljapirinca
- **3** jajeta
- **50** ml mleka
- **50** ml jogurta
- **2-3** kašike kisele pavlake
- **3** listice sira
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu suvog biljnog začina
- **po** ukusu origana

### **Priprema**

Tikvice oljuštite, isecite ih na kolutove debljine pola centimetra i posolite. Izdinstajte luk, dodajte mleveno meso, pirinac (prethodno malo potopljen u mlakoj vodi) i začine. Sve to dinstajte na laganoj vatri uz dolivanje pomalo vode, dok meso ne promeni boju, a suvišna tečnost ne uvri.

U podmazanu vatrostalnu ciniju poređajte polovinu tikvica (oceđenih od vode), preko njih rasporedite izdinstano meso, a odozgo drugu polovinu tikvica.

Pecite u rerni zagrejanju na 200 stepeni oko pola sata. Nakon tog vremena, izvucite musaku iz rerne, pa je prelijte mešavinom jaja mleka, jogurta i kisele pavlake. Preko tog prelija poređajte parčice tost sira. Vratite u

rernu da se zapece i formira lepa rumena korica.

## **Savet**

Služite uz sezonsku salatu.