

# **Mediteranska musaka**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** vecetikvice
- **300** gmlevenog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1** šoljapirinca
- 3jajeta
- **50** mlmleka
- **50** mljogurta
- **2-3** kašikekisele pavlake
- **3** listicatost sira
- **po** ukususoli
- **po** ukususuvog biljnog zacina
- **po** ukusuorigana

## **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 zacine. Sve to dinstajte na laganoj vatri uz dolivanje pomalo vode, dok meso ne promeni boju, a suvišna tecnost ne uvri.

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

Pecite u rerni zagrejanoj 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 preliva poreajte parcice tost sira. Vratite u

rernu da se zapece i formira lepa rumena korica.

## Savet

Služite uz sezonsku salatu.