Musaka sa tikvicama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350-400 g**mlevenog mesa
- **6-7**vecih krompira
- **2**srednje tikvice
- **2** vece šargarepe
- **2**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **malo**ulja
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Tikvicu ocistiti, iseci na komade, potopiti na 2 minuta u kljucalu vodu, izvaditi i ocediti.

Šargarepu ocistiti i izrendati. Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso (ja sam stavila mešavinu svinjskog i juneceg), posoliti, zaciniti po ukusu, dodati šargarepu pa šoljicu vode i prodinstati. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Malo ga posoliti i zaciniti.

U pouljanu tepsiju ili u vatrostalnu ciniju reati red krompira, red mesa, zatim red tikvica, red mesa i završiti krompirom. Usuti malo (pola šoljice) vode. Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Izvaditi iz rerne.

Ulupati jaja, dodati jogurt, izmešati i preliti musaku.

Vratiti u rernu i peci još 15-20 minuta.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet