

## *Musaka sa piletinom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pilece belo meso
- 1 mlad tikvica
- 4 krompira
- 1 glavica crnog luka
- 3 kašike pirinca
- 1 kašika brašna
- 2 jaja
- 1 šolja jogurta ili mleka
- malo soli
- malo bibera
- suvih začina

### **Priprema**

Pilece meso sameljite ili sitno iseckajte. Na malo ulja propržite crni luk i onda dodajte piletinu. posolite, pobiberite i dodajte začine. Dinstajte da piletina omekša. Dodajte očišćen i opran pirinac.

Krompir i tikvice ocistite od kore i isecite na kolutove. U tepsiji poređajte sloj krompira, pa sloj tikvica i dinstanu piletinu. Preko piletine ponovo sloj tikvica i krompira. Prelijte vodom da prekrije, poklopite folijom i stavite u rernu da se pece oko sat vremena na 200-250 stepeni. Skinite foliju. Brašno pomešajte sa jajima i mlekom i prelijte preko pecene musake. Vratite u rernu da se zapece još desetak minuta da porumeni.

**Savet**