

Musaka sa tikvicama i piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**tikvice
- **3** veca krompira
- **2**šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **600** gmlevene piletine (belo meso)
- **1** kašicicasoli
- malosuvog biljnog zacina
- **2** jajeta
- **2** kašike kisele pavlake
- **malo** origana

Priprema

Tikvice iseci na kolutove ako su mlade, ako su starije izvaditi sredinu. Posoliti i ostaviti da puste vodu. Krompir ocistiti i iseci na kolutove.

Pilece belo meso samleti. Na ulju propržiti sitno seckan luk i šargarepu, potom dodati piletinu i propržiti sve zajedno i zaciniti.

Nauljiti tepsiju poreati pola tikvica i krompira, pa preko rasporediti meso, zatim prekriti ostatkom tikvica i krompira. Naliti sa čašom vode. Prekriti folijom, izbušiti na par mesta i staviti u rernu na 250 C oko 20 minuta. Potom skinuti foliju i zapeci na 220 C.

Kada je pri kraju, umutiti jaja, pavlaku i origano. Preliti musaku i zapeci par minuta.

Savet