

Musaka od pohovanih tikvica sa parizerom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Pohovanje tikvica:

- 4-5 tikvica mladih
- 2-3 jajeta
- 100 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 dl ulja za prženje

Nadev:

- 1,5 dl mlara
- 150 g parizera
- 150 g kackavalja

Preliv:

- 1-2 jajeta
- 2 dl mleka
- 0,5 dl mlara

Priprema

Mlade tikvice dobro oprati i sa ljuskom ih naseci na tanke šnite.

Posoliti i ostaviti 15 minuta da odstoje.

Staviti ulje da se greje.

U jednoj cinijici umutiti jaja sa suvim biljnim zacinom.

Iscediti vodu iz tikvica i valjati u brašno, a zatim u jaje.

Pržiti u zagrejanom ulju 1-2 minuta sa jedne, pa onda i sa druge strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Slagati pohovane tikvice u vatrostalnu posudu i preko svakog reda premazati sa malo milerama. Na mileram narendati parizer i ravnomerno rasporediti komadice kackavalja ili i kackavalj narendati. (Ne treba preterivati ni sa mileramom, ni sa kackavaljem, jer i tikvice, iako oceene na ubrusu, sadrže masnocu, pa ce musaka biti vrlo jaka i puna raznih masnoca). Zavisno od kolicine koja se priprema i dubine cinije, složiti 3 ili 4 reda i završiti slaganje redom tikvica.

U posebnoj ciniji umutiti jaja sa mileramom, pa naliti mleko i izjednaciti masu. Preliti preko složenih tikvica.

Staviti u zagrejanu rernu i zapeći 15-20 minuta na 180°C, da gornja površina musake lepo porumeni.

Savet

Tikvice su moja neiscrpna kreacija u kuanju... Verujem i vaša... Evo još jednog naina, na koji sam ih pripremila...