

Musaka s pohovanim tikvama



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g juneceg mlevenog mesa
- **150** g svinjskog mlevenog mesa
- **17 komada** tikvica isphovanih
- 1 šargarepa
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2 kašičice** crvene slatke paprike
- **1 glavica** crnog luka

Za preliv:

- 1 jaje
- **50 ml** mleka
- **malosoli**

Priprema

Prvo tikvice isphovati (ako niste to uradili da pre). Prvo iseckati crni luk izdinstati ga na malo ulja, zatim dodati iseckanu šargarepu i dinstati 10 minuta. Mešano mleveno meso dodati u tiganj og luka i šargarepe i pržiti 10-ak minuta (da meso dobije boju). Pri kraju zaciniti.

Na tepsiju, poređati dok 9 pohovanim tikvica, preko njih posuti smesu sa mesom i preko toga poređati ostatak tikvica. Dodati pola čaše vode i staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Kada je musaka pri kraju, umutiti jaje i mleko i preliteri time musaku. Vratiti u rernu i peći još 5-10 minuta.

Savet

Služiti uz krastavac salatu. Prijatno.