

# *Musaka s pohovanim tivicama*



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 ispohovanih
- **1 šargarepa**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **2 kašicice** crvene slatke paprike
- **1 glavica** crnog luka

### **Za preliv:**

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

## **Priprema**

Prvo tikvice ispohovati (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, poreati dok 9 pohovanim tikvica, preko njih posuti smesu sa mesom i preko toga poreati ostatak tikvica. Dodati pola caše vode i staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 30 minuta.

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

### **Savet**

Služiti uz krastavac salatu. Prijatno.