

Neobicna musaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecatikvica**
- **300 g šampinjona**
- **1 paprika**
- **2 dl pavlake**
- **3 jajeta**
- **3 kašike prezli**
- **100 g kackavalja**
- **malo soli**
- **malobibera**

Priprema

Spremiti sastojke. Tikvicu iseci na tanke trake, papriku i šampinjone na tanke listice, a kackavalj narendati.

Nauljiti vatrostastalnu posudu pa poreati polovinu tikvica, premazati ih pavlakom, pa preko njih staviti šampinjone, a zatim i papriku, dobro posoliti i pobiberiti, ponoviti postupak (tikvice, pavlaka, šampinjoni, paprika).

Umutiti 3 jajeta sa preostalom pavlakom i prezlama (posoliti i pobiberiti) pa preliti povrce. Preko toga posuti narendan kackavalj.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C pola sata.

Savet

Šampinjone ne treba prati, jer upiju puno vode, ja ih oljuštim. Veoma brzo i ukusno. Prijatno :-)