Musaka sa pohovanim tikvicama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca** tikvica
- **300 g**mlevenog mesa
- **4 pecene** paprike
- **1 manja glavica** crnog luka
- **50 g** kackavalja
- **2**jaja (za pohovanje tikvica)
- **po potrebi** brašna
- **malo**soli
- **malo**bibera

Za preliv:

- **2**jajeta
- **100 g**kackavalja
- **1 dl**jogurta
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Pripremiti sastojke. Tikvicu iseci na tanke trake, pecenu papriku iscepkati na tracice, crni luk iseci na sitne kockice, a kackavalj narendati na krupno rende.

Posoliti tracice tikvica, uvaljati ih u brašno, a zatim u jaja i peci u tiganju na malo ulja. Pecene tikvice vaditi na salvetu ili ubrus.

Nauljiti dno vatrostastalne posude, pa reati redom: tikvice, polovinu mesa (pomesanog sa crnim lukom i zacinjenog), polovinu paprike, polovinu kackavalja, posoliti i pobiberiti, pa reati drugi red, (tikvice, meso, paprika, kackavalj) i završiti sa tikvicama. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta.

Nakon 10 minuta, izvaditi iz rerne, preliti umucenim jajima sa jogurtom i sirom. Sve posoliti i pobiberiti. Vratiti u rernu na 15 minuta dok preliv ne porumeni.

Služiti prohlaeno uz salatu po želji.

Savet

Ako vam je vatrostastalna posuda vea (moja je 20x20 cm) , pravite sa 2 reda ili meru i po. Veoma je ukusno, brzo i jednostavno . Prijatno :)