

## *Musaka sa tikvicama (3)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **2** glavice crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **1** šangarepa
- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber

#### **Ostalo:**

- **3** tikvice

#### **Preliv:**

- **500** l jogurta
- **2** jajeta

### **Priprema**

Iseckati crni i beli luk, dinstati 10ak minuta na umerenoj temperaturi. Dodati šangarepu pa zajedno dinstati i dodati meso. Dok meso ne promeni boju mešati i dinstati. Posoliti i pobiberiti kada je gotovo.

Tikvice oljuštiti, oprati i seci na kolutove. Pripremiti pleh ili vatrostalnu posudu i porežati jedan red tikvica,

posuti suvim biljnim zacinom malo. Preko staviti pola fila, pa opet red tikvica pa fil i na kraju prekriti tikvicama.

Umutiti jaja i dodati jogurt i promešati sve zajedno, prelići preko tikvica i posuti suvim biljnim zacinom. Staviti u zagrejanu rernu da se pece, kada porumeni gotovo je.

## **Savet**