

## **Musaka od tikvica sa mocareлом**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmladih tikvica
- **1** glavicacrнog luka
- **300** gmešanog mlevenog mesa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **100** mlulja
- **200** gmocarele
- 4ljute papricice
- **2-3** zrelaparadajza
- **200** mlvode
- 2jajeta
- **200** mlmleka

### **Priprema**

Tikvice oprati iseci na tanke šnite. Posoloti po ukusu i pobibetiti tikvice. U posudu zagrejati malo ulja od one kolicine koja je potrebna. Tikvice pržiti sa obe strane grilovati ih.

U preostalom ulju izdinstati iseckani crni luk. Dodati mleveno meso. Zaciniti po ukusu pobiberiti i posoliti. Na umerenoj temperaturi dinstati sve zajedno oko 5 minuta.

U odgovarajuoj posudu poslagati red grilovanih tikvica, papricice cele (ja sam imala suve, ali mogu i ove sveže papricice). Zatim preko rasporediti mleveno meso. Tako ponoviti sve dok ima tikvica i fila od mesa. Na kraju završiti tikvicama.

Po vrhu poreati tanke šnite sira -mocarele. U posudu gde je tikvica grilovana dodati kašiku ulja i propržiti iseckan paradajz na komadice da pusti malo soka, pobiberiti ga i positi. Naliti cašom vode sacekatи da provri da zajedno provru. Preliti seckan paradajz preko složenih tikvica.

Zagrejati rernu na 200'C peci musaku oko 20 minuta. Umutiti jaja sa mlekom i preliti musaku. Nastaviti sa pecenjem još 10-tak minuta da musaka lepo porumeni. Služiti se toplim jelom uz sezonsku salatu.

## **Savet**

Musaka od tikvica lagano jelo i veoma ukusno. Umesto svežeg paradajza može sok od paradajza ili kuvani paradajz. Papriice mogu sveže i slatke ko ne voli ljuto. Prijatno.