

Musaka od tikvica sa mocarelom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladih tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **100 ml** ulja
- **200 g** mocarele
- **4** ljute papricice
- **2-3 zrela** paradajza
- **200 ml** vode
- **2** jajeta
- **200 ml** mleka

Priprema

Tikvice oprati iseci na tanke šnite. Posoliti 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 odgovarajućoj posudi 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 čašom vode sačekati da provri da zajedno provru. Preliti seckan paradajz preko složenih tikvica.

Zagrijati rernu na 200°C peći musaku oko 20 minuta. Umutiti jaja sa mlekom i prelići musaku. Nastaviti sa pečenjem 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.