

Musaka sa sirom i tikvicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za pohovanje:

- **1 kg** tikvica
- **po potrebi** brašna
- **5** jaja
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

I još:

- **650 g** sitnog sira
- **1 kašičica** soli

Za prelivanje:

- **3** jaja
- **2 dl** jogurta
- **1 kašičica** soli

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na tanke listove. Svaki list posoliti, pobiberiti.

Uvaljati tikvice u brašno, pa u umućena jaja i peci u tiganju, u zagrejanom ulju. Vaditi ih na ubrus, kako bi se

ocedile od viška masnoce.

Nauljiti tepsiju, sir posoliti i promešati.

Na dno tepsije, poreati red tikvica, zatim premazati polovinom sira, opet poreati red tikvica, zatim opet sir i na kraju tikvice.

Musaku preliti umucenim jajima sa jogurtom.

Posoliti i pobiberiti. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Prohlaenu musaku služiti uz jogurt.

Prijatno :)

Savet

Jednostavna, brza i ukusna. Prijatno