Musaka sa tikvicama (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih krompira

Za filovanje:

- **1**mlada tikvica
- **2**jajete
- **50 g**parizera
- **20 g**dimljene slanine
- **50 g** tvrdog sira
- **3 kašike**brašna
- **na vrh noža**praška za pecivo
- **1/4** zelene paprike
- **1/4** crvene paprike
- **1 kašicica** susama
- **1 kašicica**lana
- **1 kašicica** chia
- **po potrebi** so
- **po potrebi** zacin
- **2**jajeta
- **po potrebi**mleko

Priprema

Iseckati na sitne kockice dimljenu slaninu i papriku. Izrendati sitno sir i parizer. Tikvicu dobro oprati i izrendati

kao jabuku. Jaja umutiti viljuškom pa u to redom dodavati ostale sastojke: parizer, sir, slaninu, papriku, brašno sa praškom za pecivo, lan, susam, chia i seckano peršunovo lisce. Dodati zacin i so po ukusu. Sve izmešati sa viljuškom. staviti preko krompira, izravnati i pokriti ostatkom krompira. Poprskati samo malo uljem, poklopiti i staviti u rernu da se pece. Pri kraju skloniti poklopac i preliti mešavinom od dva jajeta, malo mleka, soli i bibera. Vratiti u rernu još malo da se zapece.

Savet