

Šarena musaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 4 krompira
- 2 vezezelja
- 3 jaja
- 1/2 cašepavlake
- 2 dlmleka
- 400 gmlevenog mešanog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- 2 kašike prezli
- 5 kašike palente
- 100 g kackavalja
- po ukususo
- po ukusubiber
- 3 kašike ulja

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci na kolutove, posoliti i ostaviti da stoje 15 minuta. Zelje obariti 5 minuta i iseckati. Crni luk iseckati, šargarepu izrendati i dinstati na 2 kašiku ulja oko 10 stepeni. Dodati meso, prondistati, dodati zelje, posoliti i pobiberiti. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Vatrostalnu posudu dim. 30x27x7 namazati sa 1 kašikom ulja i posuti sa prezlom. Staviti sloj pola tikvica uvaljanih u palentu. Preko sipati fil pa dalje staviti sloj tikvica i sloj krompira. Umutiti jaja sa pavlakom i mlekom i preliti musaku. Od gore narendati kacavalj i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet