

Musaka od tikvica i pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 tikvice
- 1 **caša (2 dl)** pirinca
- 4 jajeta
- 1 **caša (2 dl)** brašna
- 1 **kesica** prezli
- 1 **glavica** crnog luka
- 1 šargarepa

Po želji:

- 1 **prstohvata** leve paprike
- 1 **prstohvator** igano
- 1 **prstohvata** sušen koren peršuna

Priprema

Oljuštiti tikvice i iseci na kolutove. Posoliti i ostaviti da odstoje, kako bi pustile vodu (ja ih ostavljam i po 1 h).

Zatim u jednu ciniju staviti brašno, u drugu ciniju razmutiti dva jajeta, a u trecu sipati prezle. Istim tim redom uvaljati tikvice. Brašno, jaja pa prezle, pa grilovati na gril tiganju 1-2 minuta sa obe strane. Grilovane tikvice reati na ubrus, kako bi se iscedila masnoca.

Za to vreme, u šerpu staviti sitno iseckanu glavicu crnog luka i šargarepu, pa dinstati, (ja volim staviti i celer).

Kada se šargarepa i luk uinstaju staviti pirinac i kuvati 6-7 minuta. Po želji dodati i alevu papriku. Pirinac ne treba biti prekuvan.

U pleh prethodno podmazan uljem staviti da prekrije dno pleha pirinac, pa zatim red tikvica. Reati tako dok ne potrošite sve sastojke. Gornji sloj musake, završava se sa tikvicama. Peci na 200°C, dok ne porumeni.

Pred kraj pecenja, u ciniju umutiti dva jajeta, sipati dve kašike brašna i mešati. Smesu razrediti sa mlekom (možete i sa vodom) i peci dok se preliv ne zapece. Prijatno!

Savet

Mi smo ljubitelji zaina, tako da sam posle svakog reda tikvica stavljala suvi peršun i origano, što daje lepši ukus.