

## ***Musaka od tikvica (3)***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za musaku:**

- **3** srednje mlade tikvice
- **300** gmlevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1-2 cena** belog luka
- **1**šargarepa
- **po ukususoli**, suvog biljnog zacina i bibera
- **po potrebi** brašna
- **1-2 kašike**prezle
- **3-4 kašike**ulja

#### **Za preliv:**

- **1-2**jajeta
- **1** **čaša (180 g)**kisele pavlake
- **1,5** **d**lmleka

#### **Za prilog:**

- **1** **čaša**kiselog mleka

### **Priprema**

Tikvicama tanko oljuštiti koru.

Svaku tikvicu iseci na tanke šnite i svaku posoliti, pa ih ostaviti da puste vodu 15 minuta.

Za to vreme propržiti meso sa lukom, zaciniti, dodati sitno iseckan beli luk, na samom kraju izrendati sitno šargarepu.

Podmazati vatrostalnu ciniju sa uljem, pa je posuti sa malo prezle.

Svaku šnit u tikvice uvaljati u brašno i poređati na dno cinije.

Tikvice posuti sa filom od mesa. Ponovo red tikvica, pa fila dok ima materijala. Obično su to tri reda. Na vrhu preliti sa malo ulja.

Umutiti jaja sa prstohvatom soli, pa dodati kiselu pavlaku i zajedno još umutiti. Na kraju dodati mleko i sve lepo izjednaciti. Preliti preko tikvica i mesa, pa ako nije dovoljno, dodati još malo mleka da sve bude prekriveno prelivom.

Musaku peci u rerni 35-40 minuta na 200 C da musaka porumeni.

Kada se malo prohladi služiti je sa kiselim mlekom. Licno ja izgnjecim musaku u tanjiru i prelijem sa kiselim mlekom. Naravno može se jesti i ovako isecena.

## **Savet**

Ovo, nama omiljeno letnje, jelo pravim na način moje mame. Tikvice se ne pohuju već samo uvaljaju u brašno jer je zaista nepotrebno i nezdravo tikvice dva puta termički obrađivati u ulju. Ovako je musaka i lakša i zdravija. Sada su tikvice mlade i najlepše za musaku. Musaka se može jesti i hladna sečena u kocke i može biti i predjelo.