Musaka s pecenom paprikom i tikvicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **400 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **4** velike pecene crvene paprike
- **1**tikvica
- **po potrebi**seckani peršunov list
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Preliv:

- **3** jajeta
- **100 ml**mleka
- **100 ml**kisele pavlake
- **po potrebi**so

Priprema

U tiganju na malo ulja izdinstati sitno seckani crni i beli luk, dodati mleveno meso, zacine, peršunov list i sve zajedno prodinstati. Krompir oljuštiti i iseci na tanje šnite, posliti malo. Tikvicu oljuštiti i takoe iseci na okrugle šnite. Sir krupnije izrendati.

U vatrostalnu ciniju poslagati deo krompira, preko sipati i rasporediti meso, a preko mesa pecenu oljuštenu crvenu papriku pa tikvice. Poslagati ostatak krompira, sipati malo vode, malo posoliti i pokriti folijom koju dobro zatvorimo. Peci na 180 C, pa na kraju pecenja skinuti foliju, preko krompira staviti rendani sir. Jaja umutiti viljuškom, dodati mleko i pavlaku, po ukusu so i preliti preko musake. Vratiti u rernu još na kratko koliko da se sir otopi i da krompir porumeni. Služiti uz salatu po svom izboru.

Savet