

Musaka sa tikvicama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednjetikvice**
- **400 g** mljevene curetine
- **150 g** topivog sira
- **1 manjiluk**
- **1 puna kašika** kisele pavlake
- **3 manja** sveža paradajza
- **3** jajeta
- **50 ml** mleka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po želji** malo mirošije
- **2 kašike** prezli
- **maloulja**

Priprema

Tikvice oprati i narezati na kolutove. Na tepsiju staviti papir za pečenje i porežati kolutove tikvica. Malo posoliti, posuti sa mirošijom i staviti u rernu ispod grila na 200 stepeni, oko 15 minuta da se malo ispeku. U tavi na malo ulja prepržiti luk, dodati meso, posoliti, pobiberiti i malo pržiti. Šim meso pocne dobijati boju skloniti sa vatre, malo ohladiti. U manju tepsiju staviti papir za pečenje ali da bude veci od tepsije. (kad musaka bude pecena uhvatite za papir i izvadite musaku, nema puno ribanja tepsije) Na dno stavite prezle (da upiju tecnost koju ce tikvice ispustiti). Izvadite tikvice iz rerne, u malo prohlajeno meso dodajte punu kašiku kisele pavlake. Promešajte. U tepsiju složite tikvice, pa topivi sir, meso, i tako još jedan red. Na vrh stavite kolutove paradajza. Jaja i mleko izmešajte i prelite musaku. Stavite peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Kad rernu iskljucite izvadite tepsiju, stavite još malo sira, vratite u rernu da se otopi. Sacekajte da se malo prohladi, režite. Prijatno. :)

Tikvice izrezati, posoliti malo, malo mirošije, staviti peci.

Meso malo izdinstati i u prohlajeno dodati kiselu pavlaku.

Naseci topivog sira (može više ili manje) kako volite.

Polu mesa.

Isecite kolutove paradajza, poslažite, posolite malo, prelite sa jajima i pecite.

Savet