

## **Musaka sa tikvicama**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 srednjjetikvice**
- **400 gmljevene curetine**
- **150 gtopivog sira**
- **1 manjiluk**
- **1 puna kašikakisele pavlake**
- **3 manjasveža paradajza**
- **3jajeta**
- **50 mlmleka**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po želji malomiroije**
- **2 kašikeprezli**
- **maloulja**

### **Priprema**

Tikvice oprati i narezati na kolutove. Na tepsiju staviti papir za pecenje i poreati kolutove tikvica. Malo posoliti, posuti sa mirojom 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. im meso pocne dobijati boju skloniti sa vatre, malo ohladiti. U manju tepsiju staviti papir za pecenje 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 ispuštiti). Izvadite tikvice iz rerne, u malo prohlaeno 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 miroije, staviti peci.

Meso malo izdinstatati i u prohlaeno dodati kiselu pavlaku.

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

Pola mesa.

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

## Savet