

Musaka od tikvica (4)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Povrce:

- 5 krompira
- 2 tikvice
- 4 glavice crnog luka
- 1/2 dl maslinovog ulja

Zacini:

- 1 kašičica bibera
- 1 kašičica mlevene paprike
- 1 kašičica cili paprike
- 1 kašičica sovj. biljnog začina ili soli
- 1 kašičica bosiljaka
- 1 kašičica peršuna

Preliv:

- 4 jajeta
- 2 dl pavlake za kuvanje

Priprema

U tepsiju sipati ulje. Od svakog zacina sipati po 1 kašicicu i sve ih izmešati.

Povrce iseci na kolutove. Razdvojiti u tri posude (tikvice, luk i krompir). Svako povrce zaciniti.

Na dno tepsije reati krompir, pa luk, pa tikvice (ako ima još povrca, ponoviti reanje). Prekriti alu-folijom i staviti u rernu ma 30-ak minuta.

Umutiti jaja i pavlaku za kuvanje i preliti musaku, pa bez folije vratiti u rernu još nekoliko minuta.

Savet