

Musaka (15)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **1 kg** pohovanih tikvica
- **3 glavice** crnog luka
- **po želji** soli

Priprema

U tiganj propržiti crni luk, zatim dodati mleveno meso i dinstati 10 minuta. Zatim skinuti sa vatre.

U pleh reati red pohovanih tikvica, preko smesu sa mesom i opet red pohovanih tikvica. Musaku preliti: umutiti 2 jaja i 500 ml mleka. Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 30.ak minuta na 220 stepeni.

Ja sam je pekla u smederevcu.

Savet

Svake godine u sezoni tikvica, napunim zamrziva pohovanih tikvica. Jer svi u kui volimo ovakvu musaku. Prijatno.