

Vegetarijanska musaka od tikvica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgtikvica
- **2** glavicecrnog luka
- **1** vecašargarepa
- **150** gpirinca
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicicebibera

Za preliv:

- **4** kašikekukuruznog brašna
- **7-8** kašikavode
- **1** kašicikurkume
- **1/2** kašicicesoli
- **2** kašike belog brašna

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na kolutove, poredjati u nauljanu vatrostalnu djuvecaru.

Crni luk iseckati sitno pa propržiti na maslinovom ulju dodati i iseckanu na kockice šargarepu. Opran pirinac i dodati sve zacine. Dobijeni fil staviti preko tikvica.

Zatim ponovo poredjati tikvice.

Razmutiti projino brašno sa kurkumom belim brašnom i vodom, posoliti (masa da bude gustine kao za palacinke ako treba dodati još brašna ili još vode) i preliteri musaku.

Peci musaku na 180C 25 minuta.

Savet