

Musaka od tikvica bez mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2mlade tikvice
- 2-3paradajza
- 2jajeta
- **1 cašakisele pavlake**
- **oko 50 gbiljnog kackavalja**
- 2 cenabelog luka
- **po ukususoli**, biberna, suvog zacina
- **po ukusumiroije**, peršuna
- **po potrebitrašna**
- **po potrebiulja**

Priprema

Tikvice operite i ogulite (ukoliko su mlade nemojte), isecite ih na kolutove, posolite i ostavite da puste višak tecnosti. Nakon toga ih uvaljajte u brašno i vrlo kratko propržite sa obe strane na ulju. U vatrostalan sud poreajte jedan red tih tikvica, pospite preko seckanu miroiju, seckani beli luk, preko njih poreajte na kolutove isecen paradajz, ponovo red proprženih tikvica, seckane miroije i seckanog belog luka. Musaku izbockajte viljuškom. Posebno izmešajte kiselu pavlaku i jaja, dodajte suvi zacin i biber po ukusu pa time prelijte musaku. Pecite musaku u zagrejanoj rerni oko 15 minuta, izvadite je pa narendajte preko nje kackavalj. Pospite odozgo malo peršuna i vratite nazad u rernu pa pecite još desetak minuta, tj. dok ne porumeni.

Savet

Ukusno jelo i toplo i hladno...