

Musaka od tikvica bez mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2mlade tikvice
- 2-3paradajza
- 2jajeta
- 1 **čašak**isele pavlake
- **oko 50 g**biljnog kackavalja
- 2 **cen**abelog luka
- **po ukusu**soli, bibera, suvog zacina
- **po ukusu**miroiije, peršuna
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**ulja

Priprema

Tikvice operite i ogulite (ukoliko su mlade nemojte), isecite ih na kolutove, posolite i ostavite da puste višak tečnosti. 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 zagrejanjoj 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...