Musaka sa pohovanim tikvicama

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**tikvice srednje velicine
- **6**jaja
- **500 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 dl**mleka
- **po ukusu**so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni biber
- **potrebno za prženje**ulje

Priprema

Tikvice ogulimo i nasecemo na tanke šnite, posolimo ostavimo par minuta po valjamo u brašno pa umacemo u razmucena jaja i pržimo na vrelom ulju.

Mleveno meso, sitno seckani crni luk i zacinimo po ukusu i prodinstamo.

U tepsiju na pno poreamo polovinu pohovanih tikvica od pore po tikvicama razporedimo pripremljeno meso i pokrijemo preostalim tikvicama.

Mleko i jaja koja su nam pretekla od pohovanja izbuckamo zacinimo po ukusu i prekijemo preko musake.

Stavimo u zagrejanu rernu na 180C oko 20 minuta dok ne porumeni. Izvadimo sacekamo malo da se prohladi i

spemno za služenje.

Savet

Umesto tikvica može se koristiti i plavi patlidžan.