Iranska musaka od tikvica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**tikvica
- **500 g**mlevene junetine
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **4** jajeta
- **2 cena**belog luka
- **1 prstohvat**belog bibera
- **po ukusu**soli
- **1 mali prstohvat**šafrana
- **1 prstohvat**aleve paprike
- **1 manja šolja**pirinca
- **po potrebi**ulje koštice groža

Priprema

Prvo što je potrebno da pirinac skuvate u vodi i da ga procedite. U pirinac dodajte dve latice šafrana, jer zna da bude jaci ukus, ako dodate više. U dublji tiganj stavite ulje od koštice groža da pokrije dno. Dodajte sitno seckani beli luk i mleveno meso. Nalijte vodom i dinstajte meso oko 5 minuta možda do 7. Dodajte samo prstohvat mlevene paprike slatke, nekoliko zrna belog bibera i pirinac. Sve promešajte. Sada se ništa ne soli. Tikvice isecite na tanje kolutove, pa u podmazan vatrostalni kalup reajte red tikvica, pa red fila i tako dok ne utrošite sve. Tikvice da budu zadnji sloj. Umutite jaja, pa dodajte pavlaku i so. Sve lepo izmešajte, pa prelijte preko tikvica. Malo utapkajte nekom kašikom. Da znate da ce tikvice otpustiti malo vode, pa povedite racuna o dubini pekaca. Pekac poklopite ili stavite alu foliju i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta. Musaka ne treba da se presuši niti da se zapece mnogo. I to je sve, mnogo lepa musaka izuzetnog ukusa koji cete zavoleti. Prijatno!

Savet

Iranska musaka od tikvica se sprema za persijsku novu godinu i za još neke praznike. Jako je blaga i pogodna je za decu. Ne koristi se jaka zaprška baš zbog šafrana i pavlake.