

Musaka sa tikvicama i prsutom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gm**levene junetine
- **150 g**suve pršute
- **1 kg**krompira
- **1**velika tikvica
- **1 glavica**crnog luka
- **1** srednja šargarepa
- **1/2 veze**svežeg peršuna
- **1 šolja**mleka
- **1/2 šolje**jogurta
- **2**jajeta
- **50 ml**ulja
- **1 kašica**majorana
- **1 kašica**soli
- **1-2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1/3 kašice**bibera
- **1 kašika**slatke aleve paprike

Priprema

Krompir iseci na tanke kolutove i uvaljati ih sa malo ulja u alevu papriku i suvi biljni zacin. Ostaviti da odstoji dok se greje rerna na 200C. Sitno iseckati crni luk i na krupno izrendati šargarepu te to izdinstati na malo ulja pa

sjediniti sa mesom, zaciniti i nastaviti sa dinstanjem na umerenoj temperaturi 20-tak minuta. Pleh ili vatrostalni sud premazati uljem pa kolutovima krompira prekriti dno. Iseckati tikvicu na kolutove i sa strane naseckati na sitne kockice suvo meso ili dimljenu slaninu. Preko poreanog krompira ravnomerno naneti meso pa red tikvica potom seckano suvo meso pa red krompira i mesa i sve tako dok se fil ne bude utrosio pa zatvoriti krompirom. Umutiti jaja sa malo soli, dodati im mleko i jogurt pa preliti preko musake. Staviti musaku da se pece oko 30 minuta pokrivenu folijom. Potom joj skinuti foliju i vratiti je u rernu na još nekoliko minuta da se zapece površina.

Savet

Foliju izbockati akalicom na više mesta pre stavljanja musake u rernu.