

Musaka od krompira i tikvice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** crveni krompir
- **600 g** mlevenog mesa
- 2 tikvice (srednje velicine)
- **200 ml** kisele pavlake
- **150 ml** mleka
- 2 jajeta
- **1 glavica** crnog luka
- 2 **cenab**elog luka
- 2 **kašike** paradajz pirea
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** suvi biljni začini
- **po potrebi** mirođija

Priprema

Propržiti crni luk, dodati mleveno meso i sitno saseckan beli luk, so, biber, i dinstati oko 10-ak minuta.

U podmazanu tepsiju prvo reati krompir, pa tikvicu (isećenu na kolutove), i dodati svu količinu mesa, pa na njega ostatak tikvice, pa ostatak krompira. Začiniti mirođijom i suvog biljnog začina.

Umutiti jaja, pavlaku i mleko, i dodati dve kašike tomatina pa posoliti dobijenu smesu. Preliti musaku, i peći u zagrejanj rerni na 220°C oko 60 minuta (zavisno od rerne).

Savet

U propržen luk i meso pored soli i bibera možete dodati pola kafene kašičice cimeta, za lepšu aromu/ukus. Prijatno.