

Musaka sa mladim krompirom i mladim tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladog krompira
- **2** mlade tikvice
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 kašičica** soli
- **maloulja**
- **2** jajeta
- **250 ml** jogurta
- **malovode**
- **zacini**

Priprema

Tikvicu ocistiti, iseci na kolutove. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Malo ih posoliti i zaciniti. Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso, posoliti, zaciniti po ukusu, dodati šoljicu vode i prodinstati.

U pouljanu vatrostalnu ciniju reati red krompira, red mesa, zatim red tikvica, red mesa i završiti krompirom. Usuti pola šoljice vode. Peci oko pola sata u rerni zagrejanom na 180 C. Izvaditi iz rerne. Ulupati jaja, dodati jogurt i kašičicu zacina, izmešati i preliti musaku. Vratiti u rernu i peci još 15 minuta. Poslužiti toplo uz salatu. Prijatno!

Savet