

Musaka od tikvica i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** tikvica
- **800 g** mladog krompira
- **1 kašičica** miroije
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Zaliv:

- **3** jajeta
- **300 ml** mleka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Krompir oljuštiti, ako je krupniji, iseci na ploške, pa kratko prokuvati u posoljenoj vodi. Tikvice oljuštiti i iseci na kolutove. Zemljanu ciniju pomastiti i složiti povrce, pa zaciniti po ukusu solju, biberom i miroijom i staviti da se pece na nekih 200 stepeni 20 minuta. Spremiti zaliv, preliti jelo i ostaviti da se pece dok se preliv ne upije i uhvati lepa korica.

Savet