

Musaka sa tikvicama i krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog mesa
- **4 glavice** crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **po ukusu** soli
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** umbira
- **malo** bibera
- **malo** bosiljka
- **2 pune kašicice** aleva paprike
- **po potrebi**ulja
- **2 mlade** tikvice
- **oko 700 g**krompira

Priprema

Ocistiti crni luk i saseckati na kockice a zatim i beli sitno saseckati. Zagrejati ulje u dublji tiganj ili šerpu i sipati luk. Mešati da se uprži pa dodati malo vode i dinstati dok luk ne omeksa. Dodati so. Kada luk omekša dodati meso i sjesiniti sa lukom. Zatim dodati zacine i dinstati još malo. Odvojiti pola smese za musaku sa tikvicama, a u ostatak umešati alevu papriku.

Tikvice lepo oprati i saseckati na kolutove. Krompir ocistiti i saseckati na kolutice. Nauljiti malo šerpicu i poredjati sloj tikvice, posoliži malo pa staviti smesu (bez aleva), zatim prekriti tikvicama, zaliti sa malo vode, staviti foliju i u rernu na 200C da se ukreka, zatim skloniti foliju da se zapece.

Nauljiti tepsiju, poreati krompir, zatim smesu sa alevom, pa jo jedan sloj krompira, zaliti vodom na se tek prekrije krompir, staviti foliju i krckati dok krompir omekša, zatim skloniti foliju da se zapece.

Smesa može biti i jedna, sa alevom ili bez. Ali ja sam ovoga puta ovako. Poslužiti uz salatu :)

Savet

Iskreno tezak izbor, ali ovoga puta sam prednost dala tikvicama jer ih preko zzime nema pa da iskoristim dokle god ima peilike. Mada su nestale i jedna i druga :)