Musaka sa tikvicama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**tikvica
- **500 g**mlevenog mesa
- **2 korena**šargarepe
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **1 dl**ulja
- **5 kašika**brašna
- **3**jajeta
- **1 dl**jogurta
- **200 g**kajmaka

Priprema

Mleveno meso prodinstamo sa izrendanom šargarepom usitnjenim crnim lukom zacinimo po ukusu i dodamo malo ulja.

U podmazanu tepsiju redjamo kolutove tikvice koje smo predhodno posolili I svaku pojedinacno valjali u brašno

Kada popunimo dno tepsije sa tikvica, a preko razporedimo mleveno meso.

Preko reamo drugi red tikvica valjano u brašno (ako ostane još materijala ponavljamo postupak još jednom red

mesa pa tikvice to zavisi od velicine tepsije).

Umutite jaja, kajmak i jogurt posolimo ako je potrebno (zavisi koliko je kajmak slan) i prelijemo tikvice.

Pecemo u zagrejanoj rerni na 180C oko 40 minuta da lepo porumeni.

Savet

Služimo toplo uz sezonski salatu i sir.