

## *Moderna musaka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g tikvica
- 300 g sira
- 300 g pilecih fileta
- 200 g pilece šunke
- 1 pavlaka za kuvanje
- 2 jajeta
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Tikvice oljuštimo i isecemo na tanje trake. Osolimo ih, da bi pustile vodu. Filete narežemo na šnicle, istanjimo kuhinjskim cekicem i zacinimo ih.

Zatim u tepsiju, redamo red oce?enih tikvica, zatim red sira, red šunke, ponovno red tikvica, red sira, red piletine i završimo tikvicama. Sve zalijemo pavlakom za kuvanje.

Pecemo 40-tak minuta na 200 stepeni.

Pred kraj, umutimo 2 jajeta i prelijemo musaku, pa vratimo da se zapece još malo.