

Musaka od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 kg** tikvica
- **200 g** griza
- **300 g** mladog sira
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Izrendati tikvicu, blago ocediti rukama, podmazati manju posudu i reati red tikvica, posuti polovinom griza, preliti sa pola smese od jaja i sira pa još jednom ponoviti postupak. Peci musaku na 200 C oko 20 minuta, da se uhvati korica na musaki. Malo prohladiti i služiti.

Savet

Musaka je podjednako ukusna i topla i hladna, tako da se može koristiti i kao preelo, glavno jelo, ali i kao prilog jelima od mesa.