

Musaka od tikvica i pecenih paprika



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Priprema musake:

- **2-3** mlade tikvice
- **5-6** pecenih paprika
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** biljnog zacina
- **1 kašicica** bibera
- **0,5** dlulja za prženje
- **150 g** trapista
- **2-3** supene kašike peršunovog seckanog lista

Preliv:

- **2** jajeta
- **2** dl mleka

Priprema

Mlade tikvice dobro oprati i sa ljuskomi naseci na tanke šnite.

Posoliti i ostaviti 15 minuta da odstoje, pa ih ocediti.

Staviti vrlo malo ulja da se greje i propržiti ih kratko sa obe strane. Za svaku novu turu tikvica, dolivati po malo ulja, nikako ne sipati svo ulje odjednom.

Paprike oprati i ocistiti od semena i peteljki, pa ispeci u rerni. Staviti ih u plasticnu kesu da se potpare, pa uh ocistiti od ljuske. U toku zimskog perioda, mogu se koristiti paprike iz zamrzivaca, vec pripremljene.

U ciniji umutiti jaja i mleko, pa dodati zacine.

Peršunov list sitno naseckati.

Slagati povrce u vatrostalnu posudu – red tikvica, pa red pecenih paprika, preliteri jajima i mlekom i posuti peršunovim listom. Slagati dok se ne potroše namirnice.

Na završni sloj ravnomerno rasporediti komadice trapista.

Staviti u zagrejanu rernu i peci 20-25 minuta na 180 C, da gornja površina musake lepo porumeni.

Može se služiti kao glavno jelo ili kao toplo, a i hladno predjelo.

Savet