

Musaka od tikvica i pecenih paprika



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Priprema musake:

- **2-3mlade tikvice**
- **5-6pecenih paprika**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicabiljnog zacina**
- **1 kašicicabibera**
- **0,5 dlulja za prženje**
- **150 gtrapista**
- **2-3 supene kašikeperšunovog seckanog lista**

Preliv:

- **2jajeta**
- **2 dlmleka**

Priprema

Mlade tikvice dobro oprati i sa ljuskomi naseći na tanke šnите.

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 ih ocistiti od ljeske. 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, preliti 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