

## *Musaka od tikvice i patlidžana*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** tikvica
- **400 g** patlidžana
- **2** jajeta
- **3 kašike** izmrvljenog sira
- **2 kašike** prezle
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** so

### **Priprema**

Tikvice i patlidžan ocistiti, patlidžan iseci na kockice, tikvice izrendati. Posoliti i ostaviti da puste sok. Umutiti jaja, sir, brašno, prasak za pecivo i prezle. U umucena jaja dodati povrce, posoliti pa promešati. Podmazati uljem vatrostalnu posudu pa sipati smesu. Peci u rerni 30 minuta na 180 stepeni.

### **Savet**