

# MUSAKA SA TIKVICAMA

## Sastojci:

- ❖ crni luk
- ❖ celer
- ❖ oko 300gr posnog mlevenog mesa (juneće)
- ❖ oko 350gr tikvica (2-3 tikvice)-po želji
- ❖ himalajska (kalijumova) so, biber, biljni začini

## Za preliv:

- ❖ 1 jaje
- ❖ 2 belanceta
- ❖ 200ml jogurta (0%-1.6%mlečne masti)



## Priprema:

1. Na vodi dinstati usitnjeni crni luk, dodati mleveno meso, so, majčinu dušicu, biber (po želji) i rendani celer i mešati dok meso ne dobije braonkastu boju.
  2. Promešati i skloniti sa ringle.
  3. U drugu šerpu (vatrostalnu posudu) na dno poređati kolutove tikvica debljine 3-4mm, a praznine između kolutova popuniti iseckanim tikvicama na kockice.
  4. Preko poređanih tikvica sipati meso, pa preko njega staviti još jedan sloj tikvica.
  5. U posudi u kojoj se pržilo meso umutiti 1 jaje i 2 belanceta. Dodati 200ml jogurta i vode do kraja i sa ovom smesom preliti tikvice i meso.
  6. Musaku peći u rerni na 300°C dok se na površini ne pojavi braonkasta kora. (ukoliko spremate samo za vas, možete napraviti manju količinu i staviti samo 1 jaje.)
- Ovu musaku možete pripremati i sa karfiolom, pečenom paprikom i drugim povrćem.

*Prijatno!*