Musaka sa povrcem



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** srednja krompira
- **3** srednje šargarepe
- **1** crvena paprika
- **100 g** kineske mešavine
- **1 glavica**crnog luka
- **800 g**tikvica
- **300 g** sira
- **3**jajeta
- **180 ml**kisele pavlake
- **100 ml** belog vina
- **100 ml** vode
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **2 kašike**brašna
- **po potrebi**maslinovog ulja
- **po ukusu**so i origano
- **po ukusu** mešavine suvog zacina
- **300 g**graška
- lovorov list

Priprema

Krompir skuvati u ljusci i ostaviti da se ohladi. Oljuštiti ga, iseci na krugove i reati u nauljanu cetvrtastu posudu.

Krompir poprskati maslinovim uljem, zaciniti mešavinom suvog zacina i origanom.

Luk i šargarepu iseckati, a zatim ih prodinstati na maslinovom ulju. Dodati grašak i kinesku mešavinu povrca, te nastaviti sa dinstanjem.

Pomešati kašiku brašna sa kašicicom crvene paprike, pa ih razmutiti sa 100 ml belog vina i 100 ml vode. Dodati lovorov list i sipati preko povrca. Ostaviti na laganoj vatri da se i dalje krcka.

Za to vreme pripremiti rolnice od tikvica: Tikvice iseci po dužini na tanke trake i posoliti ih.

Za fil pomešati 300 g rendanog sira sa svežim jajetom.

Na svaku traku od tikvica staviti po kašiku fila (kao na slici) i urolati.

Pripremljeno dinstano povrce sipati preko poreanog krompira u tepsiji, a potom poreati gusto rolnice od tikvica.

Umutiti 2 jajeta sa mlekom i kiselom pavla kom, dodati kašiku brašna i malo soli, pa preliti preko pripremljene musake.

Peci u zagrejanoj rerni na 20 stepeni oko 40 minuta.

Savet