

Musaka sa tikvicama (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6vecih krompira

Za filovanje:

- 1mlada tikvica
- 2jajete
- 50 gparizera
- 20 gdimljene slanine
- 50 g tvrdog sira
- 3 kašikebrašna
- na vrh nožapraška za pecivo
- 1/4 zelene paprike
- 1/4 crvene paprike
- 1 kašicica susama
- 1 kašicicalana
- 1 kašicica chia
- po potrebi so
- po potrebi zacin
- 2jajeta
- po potrebimleko

Priprema

Iseckati na sitne kockice dimljenu slaninu i papriku. Izrendati sitno sir i parizer. Tikvicu dobro oprati i izrendati

kao jabuku. Jaja umutiti viljuškom pa u to redom dodavati ostale sastojke: parizer, sir, slaninu, papriku, brašno sa praškom za pecivo, lan, susam, chia i seckano peršunovo lisce. Dodati zacín i so po ukusu. Sve izmešati sa viljuškom. staviti preko krompira, izravnati i pokriti ostatkom krompira. Poprskati samo malo uljem, poklopiti i staviti u rernu da se pece. Pri kraju skloniti poklopac i preliti mešavinom od dva jajeta, malo mleka, soli i bibera. Vratiti u rernu još malo da se zapece.

Savet