

Letnja musaka

Ovo je pravo letnje jelo, lagano i ukusno, :)

1 Najpre ocistimo tikvice i isecemo ih na krugove, zatim ih posolimo i ostavimo da malo odstoje, da puste vodu.

2

3

4 Tikvice se ispojuju(uvaljaju se u brasno, umucena jaja -3kom., pa u prezle).

5

6

7 Ispohovane tikvice se sloze na papirni salvet, da se upije visak masnoce, a onda se u, nauljenu tepsiju, redja red tikvica, zatim red pecenih paprika.

8

9

Sastojci:

tikvica oko 1kg
pecenih paprika oko 1/2 kg
jaja 5 kom.
brasna oko 100 gr
prezli 100 gr
kisele pavlake 1 casa
soli po ukusu
persunovog lisca po ukusu

10

kuhati dok se ne potrosi sav materijal, a onda preliti musaku sa umucenim jajima i kiselom pavlakom, posuti persunovim liscem i staviti u rernu da se zapece.

Napomena:

Uz ovu musaku najbolje ide jogurt, ali moze da se posluzi i uz neku svezu salatu.Prijatno!