

# Musaka od tikvica



- 400 g tikvica
- 500 g [krumpira](#)
- 1 jaje
- 2 dl slatkog vrhnja
- 1 VŽ vegete
- 50 g maslaca
- 200 g sira za posipanje

Za dinstano meso

- 200 g [mljevene junetine](#)
- 100 g crvenog luka
- 1 režanj bijelog luka
- 1/2 VŽ mljevene crvene slatke paprike
- 1 MŽ Vegete
- 1/2 VŽ koncentrata od rajčice
- 2 dl zdrobljene rajčice
- 1/4 MŽ mljevenog ružmarina
- 1/4 MŽ friško mljevenog šarenog papara
- 1 MŽ friškog sjeckanog origana
- 1 MŽ friškog sjeckanog peršuna
- 1 dl [maslinovog ulja](#)



Pripremite dinstano meso za **musaku sa tikvicama**.

Izdinstajte crveni luk na maslinovom ulju, dok ne postane zlatan, te tada u njega dodajte mljeveno meso. Prodinstajte da meso promjeni boju, te mu primješajte koncentrat od rajčice i protisnuti bijeli luk. Meso kratko prodinstajte samo da češnjak zamiriši. Dodajte zdrobljenu rajčicu, [zaćine](#) i vegetu. Promješajte i prodinstajte daljnje 3 minute. Sklonite sa štednjaka.

**Krumpir** narežite na što tanje ploške. Ako su ploške krumpira debljine max. 2-3mm nemorate ih prokuhavati. Deblje ploške kratko prokuhajte (max 5-7min) u slanoj vodi.

**Tikvice** ogulite te narežite na ploške duplo deblje nego ste narezali krumpir.



Namastite posudu (najbolje da ju premažete maslacem) te na dno složite 2 reda **krumpira**, preko toga red **tikvica**, pa preko njih opet krumpir. Na polovici slaganja napravite red mljevenog mesa. Slažite dalje naizmjenice **krumpir i tikvice**. Završite redom krumpira. Ostatak putra rasporedite po zadnjem redu krumpira. Razmutite jaje i promješajte sa slatkim vrhnjem i vegetom. Prelijte to preko **musake sa tikvicama**.

Pecite u pećnici prvo na najjačem 15 minuta, zatim smanjite na 200°C te pecite daljnjih 20-tak minuta. Pred sam kraj pečenja, a **musaka od tikvica** je pečena kada ju možete lagano probiti čačkalicom, posipajte sa ribanim sirom (zadnjih 5 minuta).

**Musaku** ostavite da se ohladi, jer samo kada je mlaka možete je lagano izvaditi iz posude za pečenje.

