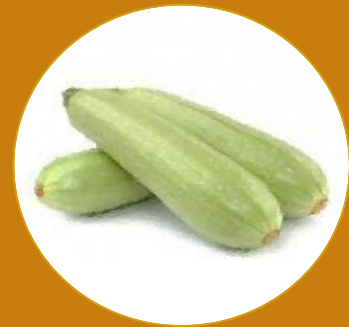


МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ



ПРОДУКТИ:

1 кг тиквички;
130 гр. ориз;
50 гр. лук;
270 гр. домати стерилизирани;
200 гр. прясно мляко;
1-2 яйца;
25 гр. брашно;
10 гр. магданоз;
сол на вкус.



ПРИГОТВЯНЕ:

Лукът почистен и измит се нарязва на дребно и се задушава в мазнината и малко вода до омекване. Прибавя се почистеният и измит ориз, разбърква се и се долива гореща вода. Добавят се тиквичките нарязани на дребни кубчета и се задушава до набъбване на ориза.

Прибавят се част от домати и магданозът. Разбърква се и се изсипва в тава. Отгоре се нареждат домати, нарязани на тънки резенчета и се запича около 20 минути. Залива се отгоре със смес от разбитите яйца, брашно и прясно мляко. Запича се до готовност.