



Ljetna musaka bez mesa

Sastojci

- 350 g tikvice
- 300 g patlidžan
- 300 g rajčice
- 500 g Sir, mocarela, nemasna
- 6 šalice kiselo vrhnje sa malo masti
- 2 jaje
- 2 g so

Uputstvo

1. Tikvice i patlidžan isecite uzdužno na debele kriške, posolite, propržite sa obe strane i odložite na salvetu da upije ulje. Paradajz isecite na kolutove i pustite da se ocedi.
2. Mocarelu krupno izrendajte, a pavlaku i žumance dobro izmešajte dodavši so
3. U nauljen pleh za pečenje naizmenično ređajte tikvice, sir i patlidžan i na vrh stavite paradajz.
4. Prelijte pavlakom i pecite u rerni na 200°C do 50 minuta.

Hranjiva

| | |
|----------------|-------------|
| Ugljikohidrati | 45.52 g |
| Energija | 321.26 kcal |
| Masti | 0.55 g |
| Bjelančevine | 35.29 g |

65 minuta

6 porcija