



Мусака с тиква

## Съставки

- 1 MAGGI® Идея за Мусака 41г
- 350 г тиква
- 350 г картофи
- 500 г кайма
- 400 мл вода
- 4 с.л. олио
- 400 г кисело мляко
- 3 яйца
- 2 с.л. брашно

## Указания

1. Вземете по-дълбок тиган, в него сложете олиото. Запържете за няколко минути каймата. След това добавете тиквата и картофите към нея. Гответе отново на котлона 3-4 минути. През това време отворете MAGGI® Идея за Мусака. Смесете подправките за мусака с водата и разбъркайте. Залейте каймата и зеленчуците. Върнете отново на котлона за 5 минути.
2. Изсипете сместа в тавичка. Печете около 45 минути или до готовност на картофа и тиквата.
3. Аз използвах три по-малки яйца, но може и две големи да използвате. Разбийте яйцата, млякото и брашното. Залейте мусаката със заливката. Върнете във фурната за 10 минути. Хубаво е да изчакате малко преди да режете и сервирайте мусаката, но това при нас не става.

55 мин.

4 порции

Въглехидрати	26.44 g
Енергия	674.46 kcal
Мазнини	51.58 g
Протеин	51.58 g