

Musaka sa patlidžanom i svinjskim mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 300 g svinjskog mesa
- so
- 2 jajeta
- 2 dl slatkog mleka
- 1 glavica crnog luka
- 4 kašike brašna
- 100 g ulja

Priprema

Patlidžan oljuštiti i iseci po dužini na tanke listove. Posoliti i ostaviti da odstoji i pusti vodu kako bi se ubila gorcina. Zatim se ocedi, uvalja u brašno i na malo ulja blago se proprži. Crni luk iseckati, a meso iseci na parčice. Prodinstati meso i luk dok ne omekšaju. Posoliti, pobiberiti i zaciniti po ukusu. U nauljenu tepsiju reati patlidžan, meso sa lukom, patlidžan, meso sa lukom, a odozgo je obavezan sloj patlidžana. Jelo se pece otprilike pola sata na 200 stepeni. Kada je musaka gotovo pecena, prelijeva se jajima sa mlekom. Vratiti ponovo u rernu da se još malo zapece.

Savet

Odlina musaka koju pravim i sa mlevenim mesom.