

## **Raskošna musaka**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Pohovane tikvice:**

- **4** veliketikvice
- **500** gbrašna
- 2jajeta
- **1** dlulja
- **5** gsoli
- **5** gsuvog zacina
- **5** dlmleka
- 1prašak za pecivo

#### **Fil:**

- **50** mlmaslinovog ulja
- **1**tanji struk praziluka
- **5** cenovabelog luka
- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **4**plava patlidžana
- **5** gsoli
- **5** gsuvog zacina
- **2** gbibera

- **1 kašikaparadajz pirea**

### **Bešamel sos:**

- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **30 gbutera**
- **2 prepune kašikebrašna**
- **5 dlhladnog mleka**
- **5 gsuvog zacina**
- **po ukusunarendanog muskatnog oraha**

### **Ostalo:**

- **300 grendanog kackavalja**

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti i narendati. Posoliti i ostaviti da puste vodu. U drugom sudu pomešati brašno, prašak za pecivo, suve zocene. Dodati jaja, ulje i uz mešanje polako dodavati mleko. Smesa treba da bude gusta, kao za uštipke. Umesati je u narendane tikvice, bez odlivanja vode.

Patlidžane prethodno ispeci u rerni. Skinuti im opnu i odstraniti višak semena. Na maslinovom ulju propržiti sitno seckan praziluk i beli luk. Dodati mleveno meso. Kada meso promeni boju dodati seckane patlidžane i zaciniti. dobro promešati da se masa ujednaci. Pri kraju dinstanja dodati razmucen paradajz pire.

Na ulju, na tihoj vatri otopiti buter. Dodati brašno i paziti da ne zagori. pržiti oko pet minuta. Polako dodavati hladno mleko i dobro mešati da se masa ne zgrudva. Dodati zocene i kuvati do gustine pudinga.

Narendati kackavalj.

Pleh podmazati maslinovim uljem. Dno prekriti pohovanim tikvicama. Prekriti polovinom smese od mlevenog mesa i patlidžana. Preko staviti polovinu bešamela i posuti polovinom kackavalja. Postupak ponoviti.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko pola sata ili dok ne dobije lepu zlatnu koricu.

### **Savet**

Ako ste u mogunosti tikvice pržite na keramikom tiganju, bez dodavanja ulja. Ulje koje ste sipali u testo je sasvim dovoljno. Ukoliko želite, smesu možete da obogatite kašikom sitnog sira i sitno seckanom miroijom. Umesto miroije možete da koristite bosiljak ili origano.