

Musaka od plavog paradajza



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil 1:

- **400** groštilj smese
- **3** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- **50** g paradajz pirea

Fil 2:

- **500** gmleka
- **1** kašikabramašna
- **2-3** cenabelog luka
- ulje

I još:

- **5-6** srednjih plavih paradajza

Preliv:

- **2** jaja
- **100** gmleka

Zacini:

- dodatak sa cetri vrste sira
- biber
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Plavi paradajz oljuštiti, iseci na kriške i posoliti. Ostaviti da ostoji.

Upržiti crni luk, šargarepu i roštilj smesu. Kad je gotovo dodati zacine i paradajz pire.

Napraviti bešamel sos: kratko propržiti beli luk, dodati 1 kašiku brašna i sipati mleko.

Paradaz iscediti i valjati u brašno.

Sipati bešamel, poreati paradajz, posuti sa dodatkom cetri vrste sira, fil sa mesom i ponoviti postupak.

Pokriti folijom i staviti da se pece 30 minuta.

Skloniti foliju dodati umucena jaja i mleko i zapeci još 7 minuta.

Savet

Ako ispliva više masnoe odlijte pre služenja.