

Musaka od paradajza i patlidžana



Sastojci

Potrebno je:

- 4 plava patlidžana
- 1 kg paradajza
- 2 cena belog luka
- zacin
- kašika prezli
- peršunov list
- ulje
- biber
- so

Priprema

Patlidžan ocistiti, prepoloviti, dobro posoliti i ostaviti da odstoji. Paradajz popariti vrelom vodom da bi se lakše oljuštio, iseci ga na komadice i malo posoliti.

U posudu sa toplim uljem staviti sitno secen beli luk, kašiku prezli, sitno secen peršunov list i biber. Sve promešati pa dodati secen paradajz. Naliti paradajz vodom da ogrezne i cim provri smanjiti temperaturu, pa na tihoj vatri kuvati dva sata cesto mešajuci.

Dok se paradajz kuva, patlidžane ocediti i iseci na tanke listove. Uvaljati ih u brašno i pržiti na vrelom ulju da porumene.

U vatrostalnu posudu staviti red patlidžana, zatim umak od paradajza, ponovo red patlidžana i na kraju sve preliati umakom. Malo zapeci u toploj rerni.

Jelo se može služiti toplo i hladno.