

Musaka sa patlidžanom i sirom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manjapatlidžana**
- **200 g sira**
- **1 caša** kisele pavlake
- **3 jajeta**
- **2 dl. ulja**
- **po potrebi soli**
- **3 kašike brašna**

Priprema

Patlić oljuštiti i iseci na tanje krugove. Posoliti i ostaviti da malo odstoji kako bi pustili sok. Zatim ih uvaljati u brašno i jedno jaje i kratko propržiti na vrelom ulju. U odgovarajućoj posudi sjediniti sir, jaja i pavlaku Tepsiju nauljiti pa poreati pohovan patlidžan i premazati ih filom od sira. Preko ponovo poreati tikvice i premazati filom. Postupak ponavljati dok ne utrošite pripremljeni materijal, a završiti filom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Sezona je povra, treba je iskoristiti.