

Musaka rapsodija ukusa



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manja patlidžana
- 3 manje tikvice
- 150 g sremškog sira
- 1 manji karfiol
- 400 g mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka/manji praziluk
- po potrebi jaja za pohovanje
- 200 ml kisele pavlake
- 150 ml mleka
- po potrebi ulja
- po potrebi brašna
- po ukusu soli
- 1 kašičica bibera
- 1 kašika peršunovog lista
- po ukusu parmezana
- 2 jajeta

Priprema

Patlidžan i tikvice oljuštiti, oprati, pa patlidžan iseci na krugove, a tikvice prepoloviti, pa iseci po dužini na šnite. Posoliti i ostaviti da odstoji 30 minuta. Nakon toga svaki komad uvaljati u brašno, pa u jaja, ispržiti sa obe strane i izvaditi na kuhinjski papir da upije višak masnoće. Karfiol ocistiti, oprati, odvojiti cvetove i staviti ih u proključalu, posoljenu vodu da se skuvaju. Luk ocistiti, iseckati, propržiti, pa dodati meso i pržiti ga dok ne promeni boju. Posoliti, dodati biber, peršunov list, sve izmešati i skloniti sa šporeta. Pleh veličine 25x37 cm blago pouljiti i staviti red patlidžana, pa polovinu mlevenog mesa, pa preostali patlidžan, pa ostatak mesa, pa

tikvice, pa sir i na kraju izgnjecen karfiol. 2 jajeta umutiti sa pavlakom i mlekom, posoliti po ukusu i preliti preko karfiola. Viljuškom izbockati na par mesta do dna, da musaka lepo upije preliv. Rernu zagrejati na 200 stepeni C i staviti musaku da se pece oko 30 minuta. Pecenu posuti parmezanom.

Savet

Veoma je ukusna i topla i hladna.