

Moja dalmatinska musaka



Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednja plava paradajza (patlidžan)
- 3-4 crvena paradajza
- 1 mladi crni luk (ili glavica)
- 2-3 cena belog luka
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- origano (suvi)
- peršun (seckan)
- malo svežeg bosiljka
- maslinovo ulje (koliko je potrebno da se proprži plavi paradajz)

Priprema

Kolutove plavog patlidžana okrenuti nekoliko minuta na ulju, da omekša i vaditi na kuhinjsku salvetu, da se ocedi višak ulja.

U posudi na malo ulja propržiti crni luk, pa dodati izblendirani crveni paradajz, zatim sve zacine, beli luk i obavezno peršun.

Sve to dobro ukrckati i time prelivati kolutove plavog paradajza. Red plavog, red crvenog, dok se sve ne potroši. Prijatno!