

Musaka od plavog patlidžana



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava patlidžana
- 2krompira
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **2 dl**kisele pavlake
- 3jajeta
- **100 g**šargarepe
- **100 g**mešanog povrca za rusku salatu
- **100 g**paprike
- 2paradajza
- **300 g**šampinjona

Za pohovanje patlidžana:

- 2jajeta
- **10 kašika** brašna
- **20 kašika**prezli
- 2 dlulja

Zacini:

- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobibera**

- **malozacina** za povrce
- **malozacina** za meso
- **malozacina** Italijanska mešavina
- **malobosiljaka**
- **malamente**

Priprema

Za pripremu ovog jela je data slika potrebnih namernica.

Pohovanje patlidžana: Patlidžan po dužini iseci na tanke šnite, posoliti i pustiti da malo odstoji. Mikserom umutiti belanca sa malo soli u tvrd sneg, dodati žumanca i još malo mutiti te tu smesu prebaciti u duboki tanjir. Komade patlidžana uvaljati u brašno, pa ih provuci kroz smesu od jaja i na kraju uvaljati u prezle. Staviti ih pohovati u 2 dl zagrejanog ulja. Pohovati ih prvo sa jedne strane 5 minuta, te okrenuti da se pohuju sa druge strane 5 minuta. Pohovane komade patlidžana staviti na papirnu salvetu da upije višak masnoce i da se malo prohlade.

Ocistiti crni luk, sitno iseckati i dobro ga izdinstati.

Krompir oljuštiti i iseci na sitne kockice. Takođe paradajz, šargarepu, šampinjone, iseckati na kockice. Tako pripremljene elemente i mleveno meso dodati na dinstani crni luk.

Sve dinstati da se dobro udinsta i postane meka smeša i ostaviti da se ohladi.

U vatrostalni sud slagati na dnu red patlidžana pa na to deo smese.

Tako redom slagti do se sve neutrosi, a zadnji red je plavi patlian. 1 pavlaku, 1 kašicica zacina i 3 jaje dobro umutiti i preliti preko musake. Peci pokriveno poklopcem od jone u rerni na 190 C oko 40 minuta.

Savet

Uz ovu musaku odgovara kao dodatak ovije kiselo mleko.