

## *Musaka od plavih patlidžana*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g mlevenog mesa
- 250 g masti ili ulja
- 250 g paradajza
- 1/2 l mleka
- 8 jaja
- 5 kom. plavih patlidžana
- 1 glanica crnog luka
- peršunov list
- mleveni biber
- brašno
- so

### **Priprema**

Plave patlidžane srednje pelicine, oljuštiti, iseci na tanke dugacke kriške i posoliti. U šerpu staviti kašiku masti, ispržiti iseckan crni luk, dodati mleveno meso (svinjsko ili junece), isecen paradajz, posoliti po ukusu i sve to još malo propržiti. Skinuti sa šporeta, dodati iseckan peršunov list i malo mlevenog bibera. Usoljeni plavi patlidžan ocediti pritiskajući ga lagano između dlanova. Svaku krišku najpre uvaljati u brašno, zatim u jaja i iržiti na vreloj masti ili ulju. U tavecaru ili šerpu ređati red isprženog plavog patlidžana, red mesa, dok se sve ne utroši. Poslednji red treba da bude plavi patlidžan. Ostatak jaja razmutiti sa mlekom i preliti musaku. Peci u srednje zagrejanj rerni dok se ne uhvati korica.