

Musaka rapsodija ukusa



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manja patlidžana
- **3 manjetikvice**
- **150** gsremskog sira
- 1 manji karfiol
- **400** gmlevenog mesa
- 1 glavicacrнog luka/manji praziluk
- po potrebijaja za pohovanje
- **200** mlkisele pavlake
- **150** mlmleka
- po potrebiulja
- po potrebibrašna
- po ukususoli
- **1** kašicicabibera
- **1** kašikaperšunovog lista
- po ukusuparmezana
- 2 jajeta

Priprema

Patlidžan i tikvice oljuštiti, oprati, pa patlidžan iseci na krugove, a tikvice prepoloviti, pa iseci po dužini na šnите. 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 prokljucalu, 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 velicine 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 prelitи 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.