

Musaka od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci plavi patlidžan
- **3**srednja paradajza
- **300 g**belog pileceg mesa
- **200 g** kackavalja
- **1 kašicicam**levene crvene paprike
- **150 g** brašna
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Priprema

Patlidžan iseci na tanke listove i posoliti, pa ostaviti da pusti gorcinu.

Svaki list patlidžana obrisati, pa uvaljati u brašno i kratko propržiti na vrelom ulju da blago porumeni sa obe strane.

Pilece belo meso iseci na tanke šnicle, posuti mlevenom crvenom slatkom paprikom i zaciniti pa uvaljati u brašno. Pržiti na vrelom ulju s obe strane da porumeni.

Paradajz iseci na tanke polukrugove i ostaviti da se ocedi.

etvrtastu tepsiju nauljiti pa u nju naizmenično u redovima reati patlidžan, pilece snicle, paradajz, i rendan

kackavalj.

Reati dok se utroši sav materijal, završni sloj treba da bude kackavalj.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Prelepa letnja musaka savršenog ukusa.