

## *Musaka od patlidžana*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 srednja plava paradajeza
- 2 jajeta
- 4 kašike integralnog pšenice brašna
- so
- biber
- rendani kackavalj

#### **Za Sos od paradajeza:**

- 1200 g paradajza
- 2 velike kašike maslinovog ulja
- peršun
- bosiljak
- so
- beli i crni biber

### **Priprema**

Crveni paradajez oljuštiti, sitno iseckati i dinstati na maslinovom ulju, dok se ne dobije gušća kaša. Pred kraj zaciniti solju, biberom i seckanim peršunom i bosiljkom.

Plavi paradajez oljuštiti, iseci na kolutove oko 0.5 cm debljine, posoliti i ostaviti 10 minuta. Jaja umutiti mikserom. Dodati brašno, so i malo bibera i mutiti da se sjedini.

Plavi paradajez oprati, ocediti, umakati u pripravljenu smesu i pržiti u tiganju. Ja sam ih pekla u kontakt grilu, bez ulja i bilo je savršeno.

U vatrostalnu posudu redjati plavi paradajez. Preko njega premazati sloj kaše od paradajeza, zatim posuti rendani kackavalj. Ponovo redjati plavi paradajez, pa premazati kašom od paradajeza i posuti obilno, rendanim kackavaljem.

Staviti u rernu na 200 C da se zapece. Prijatno!