

## *Musaka od povrca*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 patlidžana srednje velicine
- 1 krompir srednje velicine
- 1/2 kg paradajza
- 100 g kackavalja
- 3-4 kašike brašna
- ulje za prženje
- domaci zacin od povrca
- bosiljak
- so
- biber
- beli luk (sve po ukusu)

### **Priprema**

Patlidžan iseci na kolutove, posiliti, ostaviti da odstoji, ocediti, valjati u brašno i pržiti kratko, na vrelom ulju. Poredjati u pleh. Paradajz oljuštiti, iseci na kocke, dodati zacine i prokuvati. (ukoliko nemate domaci zacin od povrca, možete da izrendate na sitno, malo šargarepe, celera, paškanat i zelen).

U sos od paradajza izrendati krompir, sitno. Sipati preko patlidžana.

Gore izrendati kackavalj. Peci oko pola sata na 250 stepeni.

Služiti uz salatu po izboru.