Kraljevska musaka

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**plava paradajza
- **3**jajeta
- **150 g**brašna
- **200 g**prezle
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po potrebi**ulja

Za nadev:

- **2 glavice**crnog luka
- **500 g**mlevenog mesa
- **1**veci paradajz
- **po ukusu**soli
- bibera
- **po potrebi**ulja

Za preliv:

- **1**jaje
- **100 ml**mleka

Još:

- **3**tvrdo kuvana jajeta
- **5-6 listova**dimljene slanine

Priprema

Plavi paradajz iseci na tanje režnjeve, posoliti, i ostaviti da odstoji 10-15 minuta da otpusti gorcinu. Jaja penasto umutiti. U jedan plici tanjir usuti brašno, a u drugi prezle. Nakon 15-ak minuta, tecnost koju je plavi paradajz otpustio ocediti. Svako parce najpre uvaljati u brašno, potom u umucena jaja, pa u prezle. Pržiti u dubokom ulju sa obe strane. Na taj nacin postupati sve dok ima materijala. Stavljati na papirni ubrus da se ocedi od viška masnoce.

Luk sitno iseckati i propržiti na ulju, pa mu dodati mleveno meso i nastaviti sa dinstanjem. Kada je meso promenilo boju, dodati mu sitno iseckan oljušten paradajz. Dinstati dok višak tecnosti ne uvri. Pred kraj posoliti i zaciniti po ukusu.

Jaja obariti. Uzeti dublju vatrostalnu posudu. Nije potrebno podmazivati je jer ce povrce i meso tokom pecenja otpustiti svoju masnocu. Po dnu posude rasporediti polovinu pohovanog patlidžana. Preko njega staviti fil od mesa, pa zatim kuvana jaja isecena na tanke kolutove.

Zatim preko staviti preostali pohovani patlidžan. Sve prekriti listovima dimljene slanine.

Jaje umutiti penasto, pa mu dodati mleko i sve preliti preko musake. Staviti da se zapece u vec zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 30-40 minuta. Seci na kocke i služiti uz sezonsku salatu.

Savet