

Musaka od plavog patlidžana (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka plava patlidžana
- 2 glavice crnog luka
- 600 g mlevene junetine
- 50 g maslaca
- 2 pune kašike brašna
- 5 dl mleka
- 40 g parmezana
- 250 g kackavalja
- 2 jajeta
- 1,5 dl soka od paradajza
- mešavina zacina
- so
- biber
- ulje

Priprema

Plavi patlidžan zajedno sa korom iseci na kolutove, posoliti i ostaviti da pusti sok. Zatim ga kratko propržiti na vrelom ulju da porumeni. Pržene kolutove vaditi na papirnu salvetu, da upije suvišnu masnocu. Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Potom dodati mleveno meso, te i njega kratko propržiti. Sipati sok od paradajza, dodati zacine, po ukusu i nastaviti sa dinstanjem, dok meso ne omekša, a suvišna tecnost ne uvri.

Posebno u manjoj šerpi otopiti maslac, pa dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati mleko i mešati dok se ne zgusne. U sos dodati umucena jaja, parmezan i zacine po ukusu.

Kolutovima patlidžana pokriti dno vatrostalne posude. Naneti polovinu fila od mesa, zatim preliti trecinom bešamela i posuti sa malo rendanog kackavalja.

Isti postupak filovanja ponoviti još jednom i završiti listovima patlidžana. Preliti preostalim bešamelom i posuti kackavaljem. Peci u zagrejanj rerni na 200°C dok ne porumeni tj. oko 30 minuta.