

Savršena musaka



Sastojci

Potrebno je:

- oko 1.3 kg patlidžana (3 kom srednje velicine)
- 1 kg crvene paprike roga
- 500 g pilece belo
- 3 cena beli luk
- 3 jajeta
- 100 g edemar sira
- po potrebi mleko
- po ukusu devicansko maslinovo ulje
- po ukusu so
- po ukusu biber
- 1/2 veze lista peršuna

Priprema

Patlidžan i rogu operemo i porežamo u pleh, pa pecemo u pecnici na dvesta stepeni. Kada paprika poprimi lepu boju i plikove vadimo. Paprike stavimo u sud i pokrijemo da se upare, da bi se lakše gulile ili ako nam se žuri paprike ubacimo u kesu, koju dobro zatvorimo i na nju pustimo hladnu vodu (ovo malo ubrzava proces). Patlidžan ogulimo i naseckamo malo sitnije. Papriku kada se malo oladi ocistimo od kože, peteljke, semena.

Belo meso odkostimo i nasecemo na sitnije komade, pa ubacimo u blender zajedno, sa tri cena belog luka i pola veze peršunovog lista, so biber i sameljemo.

Mleveno meso kratko prodinstamo, možemo ga gnjeciti viljuškom, da se ne slepi. U vatrostalni sud porežamo paprike, da pokriju dno može i u parcima, preko paprike porežamo patlidžan, posolimo i prelijemo maslinovim uljem, pa pospemo polovinom mesa. Pa sve opet, dok ne utrošimo materijal.

Umutimo tri jajeta, sa malo mleka i soli i prelijemo preko musake i stavimo peci na dvesta, dok jaja blago ne

porumene 10-15 min.

Po va?enju pospemo sirom po izboru. ja sam koristila edemar.