Patlidžan u mesu

Sastojci

Za musaku:

- 3 manja patlidžana
- 300 g mlevenog juneceg mesa
- 2 glavice crnog luka
- aleva paprika
- bosiljak
- so
- beli i crni biber
- 2 velike kašike sitnog sira ella
- ulje

Bešamel sos:

- 25 g brašna
- 25 g margarina
- 250 ml mleka
- 1/2 kašicice muskantnog orašcica
- rendani kackavalj

Priprema

Patlidžan oljuštiti, iseci na deblje kolutove, posoliti i ostaviti 10 minuta da odstoji. Zatim ga isprati, ocediti i izgrilovati, na kontakt grilu ili u tiganju na malo ulja. Propržiti sitno seckani luk na ulju, dodati meso, dobro promešati da se sjedini sa lukom. Dinstati i za to vreme, viljuškom gnjeciti, da bi bilo što sitnije. Zaciniti alevom paprikom, biberom i seckanim listovima bosiljka. Pred kraj dinstanja posoliti.

Kada se meso prohladi, dodati ella sir i promešati.

Za bešamel je potrebno na margarinu propržiti brašno, paziti da ne izgori. Dodavati malo po malo toplog mleka i brzo mešati, da se ne bi napravile grudvice. Kuvati dok se ne zgusne. Pred kraj posoliti, dodati muskantni orašcic i rendani kackavalj. Rernu zagrejati na 200 C.

U vatrostalnu posudu poredjati, patlidžan premazati sa malo bešamel sosa, posuti mesom, pa sipati bešamel sos, ponovo poredjati patlidžan, pa ostatak bešamel sosa.

Posuti izrendanim kackavaljem. Peci oko 30 minuta. Prijatno!