

Lažne lazanje (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g (1 kom)**patlidžana
- **malosoli**

Za umak od mesa:

- **200 g**mlevenog pileceg mesa
- **1 cen**belog luka
- **150 g**svežeg paradajza
- **na vrh noža**šecera
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **1 l**ovorov list
- **malomešavine** mediteranskih zacinskih trava
- **50 ml**kvalitetnog belog vina
- **malomaslinovog** ulja

Za bešamel umak:

- 250 ml mleka
- 30 g margarina
- 40 g brašna
- malo punomasnog tvrdog sira
- malo soli
- malo muškarnog oraščica u prahu

Priprema

Patlidžan oprati i narezati po dužini na tanke ploške debljine oko 1cm (ne guliti) i svaku posoliti. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Tepsiju od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Na papir za pečenje posložiti ploške patlidžana jednu kraj druge.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni cca 10 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne. Patlidžane izvaditi iz tepsije da se brže ohlade.

Paradajz kratko staviti u vrelu vodu (radi lakšeg ljuštenja). Paradajz izvaditi iz vode oljuštiti ga i sitno iseckati.

U tiganju na malo maslinovog ulja propržiti iseckani paradajz oko 5 minuta.

U šerpi zagrijte malo maslinovog ulja i stavite mleveno meso.

Pržite uz stalno mešanje da se meso lepo razdvoji oko 5 minuta.

Dodajte propržen paradajz, so, šećer, mediteranske začinske trave, mleveni biber, iseckani beli luk, lovorov list i vino te dinstajte na laganoj vatri dok tekućina ne ispari cca 10 minuta.

Patlidžane oljuštite i podelite na dva dela. Dno tepsije obložiti sa prvim delom pečenih patlidžana. Na patlidžan staviti umak od mesa. Umak od mesa prekriti drugim delom prženih patlidžana. Priprema bešamel umaka: U šerpi otopite margarin, dodajte brašno i maknite sa vatre. Mešajte dok ne dobijete gustu jednoličnu smesu. U maloj šerpici zagrejati mleko. U gustu masu od brašna i margarina polako dodavajte mleko uz stalno mešanje da se nebi stvorile grudvice. Dodati so i muškatni oraščic. Vratiti na laganu vatru i uz stalno mešanje kuvati dok ne dobijete blago gustu masu. Odmah preko patlidžana preliti bešamel umak i posuti sa rendanim punomasnim sirom.

Rernu zagrejte na 200 stepeni. Tepsiju sa lažnom lazanjom staviti u rernu, smanjiti temperaturu na 190 stepeni i pecite oko 30 minuta (dok korica ne dobije zlatnu boju).

Kada se lažne lazanje malo prohlade isecite na 8 parcadi (stranicu od 10cm na dva dela po 5cm; stranicu od 20cm na 4 dela po 5cm) i poslužite.

Savet

Volim patlidžan pa stalno na internetu listam recepte u kojima se koristi patlidžan. Nakon puno pročitanih recepata odlučila sam se da napravim Grku musaku na svoj način, a zbog slinosti sa lazanjem (korišćenja umaka od mesa, bešamel umaka i punomasnog tvrdog sira) odlučila sam da svoje jelo nazovem Lažne lazanje. Da bi spreila masniju hranu patlidžan sam isekla na parad, posolila i stavila na masni papir u tepsiju da se ispeče, tako da kod pripreme patlidžana nisam koristila nikakvu masnu i samim tim dobila blaži ukus samog jela.