

Grčka musaka sa pavlakom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 patlidžana
- 2 glavice crnog luka
- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 2 crvenog paradajza
- 100 ml belog vina
- 150 g kackavalja
- po ukusu so
- po ukusu biber

Za besamel:

- 50 g margarina
- 3 kašike brašna
- oko 500 ml pavlake za kuvanje
- začini koje želite: muskatni orah, peršun, timijan, origano, biber...

Priprema

Patlidžane oprati, oljustiti ako su prskani, pa iseci na tanke šnite, usoliti i ostaviti da petnaestak minuta odmore i puste sok. Nakon toga ih treba ocediti, proprati i svaku krišku osušiti, pa propržiti na ulju. Svaku stranu pržiti minut-dva, nema potrebe duže. Luk iseckati i ispržiti na malo ulja, pa dodati meso. Posle desetak minuta prženja mesa, dodati paradajz (oljušten, isce?en od viška soka i iseckan na sitne komadice) i vino. Ispržiti i dodati začine po želji. Za bešamel sos: na margarinu propržiti brašno, pazeci da ne potamni, dodati pavlaku za kuvanje

i začine sve dobro promesati. Bešamel treba da bude nešto gušći. U tepsiju režati patlidžane, pa mleveno meso, bešamel sos. Tako dok ne utrosite sav materijal. Kod mene je to obično dva reda. Odozgo narendati kackavalj i zapeci u rerni oko 40 minuta.

Savet

Pečenu musaku prohladiti pre seženja i serviranja. Lakše se seže. Jesti sa dosta zelene salate ili kupus salate.