Musaka od plavog patlidžana sa kackavaljem



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veci plavi patlidžan
- 200 g kackavalja
- malo brašna
- 100 g ulja
- 4 crvena paradajza
- 3-4 cena belog luka

Priprema

Plavi patlidžan dobro oprati i iseci na tanke listove po dužini. Listove patlidžana uvaljati u brašno i pohovati.

Crven paradajz samleti i malo propržiti, bez masnoce dok voda ne ispari.

Kackavalj narendati na krupno rende, a beli luk oljuštiti i iseci na tanke režnjice.

Reati u podmazanu vatrostalnu ciniju. Prvo ide pohovan plavi patlidžan, zatim sos od crvenog paradajza, beli luk, kackavalj. To sve ponoviti još jednom, dok se ne utroši sav materijal.

Odozgo posuti rendan kackavalj.

Zapeci u rerni 45 minuta na 200 C.