Grcka musaka od plavog patlidžana

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 srednja**plava patlidžana
- **400 g**mlevene junetine
- **2 glavice**crnog luka
- **1 ravna kašicica**bibera
- **1 ravna kašicica**soli
- **1 cen**belog luka
- **2 srednja**paradajza crvena
- **1,5 kašicice**origana
- **1/2 veze**peršuna

Za bešamel sos:

- **100 g**brašna
- **oko 6dl**mleka
- **60 g**putera
- **1/4 kašicice**muskatnog orašceta

Priprema

Patlidžan treba da bude mlad, tj da mu što sitnije budu semenke. Patlidžan samo oprati (ne ljušti se) i iseci na deblje kolutove. Kao malic recimo ili kažiprst. Posolite ih sa jedne i sa druge strane i stavite na plato na koji ste stavili ubrus da upije sokove iz patlidžana. Ostavite tako pola sata. Tako ce izaci sva gorcina. Po original grckom receptu se ne pohuje patlidžan, samo se pohuje ako je turski recept.

Svaki kolut blago obrišite ubrusom i ja sam u tosteru ih malo pecnula, a vi možete u bilo kom tiganju bez ulja, samo je lakše ako imate toster.

Crni luk isecite sitnije pa ga prodinstajte na ulju bez vode. Dodajte meso, biber, so, kašicicu origana. Sve sjedinite pa 5 minuta pred kraj dodajte sitnije na kockice isecen paradajz. Samo da vam kažem da paradajz bi trebalo da bude srednji ili malo veci. Paradajz treba bukvalno da se stopi sa mesom i ne treba ga ljuštiti. Dodajte seckani peršun. Napravite bešamel sos klasicno. Stavite puter da se otopi i da samo krene da cvrci, dodajte brašno i malo propržite brašno, desetak sekundi. Sipajte mleko i dobro mešajte. Kad provri dodajte muskatni orašcic. Pazite da vam nema grudvica. E sad ako želite rei bešamel dodajte još malo mleka, ali bukvalno dve kašike. A ako celite gušci samo duže da krcka. Na kraju u meso dodajte beli luk sitno seckan.

Nauljite vatrostalni pekac ili zemljani, mada može i obican samo što je u ovim ukusnije, bar po meni. Poreajte jedan red kolutova pa stavite svo meso. Preko stavite u tankom sloju jednu trecinu bešamel sosa. Odozgo opet poreajte kolutove patlidžana. Preko stavite ostatak bešamela. inice vam se da je mnogo bešamela ustvari uopšte nije videcete. Stavite da se pece u rernu na 180 stepeni. Pred kraj oko 5 minuta izvadite i pospite ostatkom origana pa vratite.

Savet

Ovo je recept pravih Grka koji sam ja dobila od mog prijatelja. Kao što ste primetili nema aleve paprike. U starom pravom receptu je nema. Soli dodajte po ukusu na kraju jer ima soli u mesu, ima soli na kolutovima patlidžana. Što se tie klasinog paradajza on se vrlo brzo sjedini sa mesom i višak tenosti ispari posebno ako je jabuar. Još nešto, u nekim krajevima se dodaje na kraju feta sir. Ja nisam. Ovako mi je lepši ukus, a svako ko želi može posebno. Servira se sa ovim kiselim mlekom kod njih tradicionalno. Prijatno dragi moji.