

Musaka od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm**levenog svinjskog mesa
- 2patlidžana
- **3 srednje glavice**crnog luka
- 3-4 **sveže**paprike
- 3 srednja paradajza
- **maloulja**
- 4jajeta
- **200 ml**neutralne pavlake
- **po ukusu**
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**umbir i kari

Priprema

Iseci na krugove plavi patlidžan i posoliti. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Za to vreme propržiti na ulju meso i glavicu crnog luka. Dodati malo zacina po ukusu. Skloniti sa vatre pa dodati jedno jaje. Iseci luk na krugove i poreati sa plavim patlidžanom na pleh i papir za pecenje, i ostaviti u reni 10 minuta na 200 stepeni.

Izvaditi pa poreati u vatrostalnu posudu, plavi patlidžan pa luk, pa svežu papriku isecenu isto na krugove i paradajz, zatim staviti meso, pa ponoviti sve isto.

Po vrhu možete poreati nešto suhomesnato šta volite.

Umutiti jaja i neutralnu pavlaku, dodati malo zacina po ukusu. I preliti preko. Pa peci 35 minuta na 200 stepeni.

Savet

Prijatno