

Musaka od patlidžana (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** patlidžana
- **500 g** paradajza
- **100 g** kackavalja, može i biljni
- so
- ulje
- brašno
- zacini
- origano

Priprema

Patlidžan iseci na krugove debljine oko 1-1,5 cm, posoliti i ostaviti da malo odstoji. Ocediti tecnost koju je pustio. Valjati ga u brašno i pržiti na malo vrelog ulja kratko sa jedne i druge strane.

Paradajz oljuštiti i iseckati na sitnije kocike, pa zaciniti po ukusu.

U pleh prvo staviti patlidžan, pa posuti paradajzom. Reati dok se ne utroše svi sastojci. Zadnji red treba da bude paradajz. Posuti rendanim kackavaljem i origanom.

Musaku peci 20-tak minuta na 170 stepeni.

Savet