

## *Musaka od patlidžana*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za jelo:**

- **3** vecapatlidžana
- **3**jaja
- **1** šolja brašna
- **oko 500 g** mljevenog mesa
- **1** glavica luka
- **1** paprika
- **1** paradajz
- **po želji** so
- biber
- mješavina začina
- bijeli luk
- peršun ili origano

#### **Preliv:**

- **2** jajeta
- **1** čašapavlake za kuhanje
- **malosoli**
- **bibera**

### **Priprema**

Oguliti patlidžan i isjeci na ploške. Posoliti i preliteri vodom, pa ostaviti da stoje 10-tak minuta. Zatim procijediti, začiniti mješavinom začina. Ulupati 3 jajeta. Svaku ploškicu patlidžana uvaljati u brašno, pa u umucena jaja.

Pržiti u vreloom ulju, dok ne porumene sa obje strane.

Na malo ulja ispržiti glavicu sitno isjeckanog luka, dodati i sitno sjeckanu papriku, zatim i meso. Kad meso bude prženo, dodati sitno sjeckan, oljušteni paradajz, mješavinu zacina, so, biber i po želji ostale zacine. Još kratko dinstati, pa skloniti sa vatre. U vatrostalni pleh poredati red pohovanih patlidžana, pa preko staviti polovinu smjese od mesa i povrca.

Prekriti drugim slojem patlidžana, pa preko staviti ostatak smjese od mesa.

Prekriti još jednim redom patlidžana. Umutiti jaja i pavlaku, zaciniti po želji, pa preliteri preko.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 20 minuta dok ne porumeni.

## **Savet**

Musaku možete praviti i od 2 reda patlidžana i samo jednim slojem mesa izmeu (tada vam treba oko 300 g mljevenog mesa i 2 patlidžana).