

Musaka od patlidžana



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za jelo:

- **3 vecapatlidžana**
- **3jaja**
- **1 šoljabrašna**
- **oko 500 gmljevenog mesa**
- **1 glavicaluka**
- **1paprika**
- **1paradajz**
- **po željiso**
- biber
- mješavina zacina
- bijeli luk
- peršun ili origano

Preliv:

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

Priprema

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

Pržiti u vrelom 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 preliti 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).