

Musaka od plavog patlidžana



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg plavog patlidžana
- 300 g rendanog sira
- 3 jajeta
- so
- ulje
- brašno
- prezle

Za sos:

- 1/2 l paradajz soka
- 2 glavice crnog luka
- 3 cena belog luka
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica sitne paprike
- malo šecera
- so

Priprema

Plavi patlidžan oljuštiti i iseci na tanje komade po dužini za pohovati, posoliti ih ostaviti da odstoje i pustite vodu pa ih isphovati.

Sos skuvati tako što se crni i beli luk iseckaju na kockice, malo se posoli i dinsta na ulju da bude staklast, doda se na vrh kašika brašna i sitna paprika. Kada se malo proprži doda se sok od paradajza i malo vode, so i malo šecera. Kuvati da sos bude rei.

Pleh premazati uljem i posuti prelom pa potom poreat pola pohovanih patlidžana, prelići ih sa polovinom sosa i posuti sa polovinom rendanog sira. Isto još jednom ponoviti. Zapeći u rerni na 200 stepeni.