

Orijentalna musaka

I na vase stolove stize miris i bogatstvo orijentalnih zacina i sastojaka...

1 Patlidzan oguliti (drvenim ili plasticnim nozem - da ne potamni), iseci na kolutove 5 mm sirine, posoliti i ostaviti pola sata da pusti vodu.

2

3

4 Posle toga, kolutove obrisati cistim ubrusom i ispeci na rostilju, plotni ili na teflonu sa minimumom ulja.

5

6

7 Na maslinovom ulju proprziti sitno seckani crni luk, dodati meso, zaciniti po zelji (so, biber, ruzmarin, bosiljak, mazuran i sl.), naliti vodom ili supom od kocke i distati oko 15 minuta.

8

9

Sastojci:

patlidzana 1 kg

mlevenog mesa 800 g

crnog luka 2 glavice

belog luka 4-5 cesnja

paradajza 5 krupnijih komada

trapista 200 g

maslinovog ulja nekoliko kasika

brasna malo

maslaca malo

mleka 2 dl

soli, bibera malo

muskatnog orascica, zacinskih malo

trava

soka od paradajza malo

10 Na polovini dinstanja dodati sitno iseckani, ili zgnjeceni beli luk. Paradajz popariti vreloom vodom, oljustiti i iseci na kolutove ili kocke.

11

12

13 U 2 kasike putera, ili margarina i 1 kasike brasna napraviti zaprsku, dodati oko 2 dl toplog mleka, posoliti, pobiberiti i dodati malo muskatnog orascica. Mesati varjacom dok se ne zgusne (ne sme da bude zgrudvano).

14

15

16 Sir narendati, ili iseci na tanke snite.

17

18

19 U vatrostalnu posudu, ili zemljani djuvec premazati uljem i redjati sastojke - kolutove patlidzana, meso, ljusteni paradajz, beli (besamel) sos, rendani sir, i tako sve dok se ne utrosi sav materijal (malo rendanog sira se ostavi na stranu). Na vrh treba da dodje patlidzan.

21

22 Preko svega se prelije malo soka od paradajza, da
ogrezne, i stavi se u prethodno zagrejanu pecnicu.
Kada je gotovo (patlidzan na vrhu dobije lepu zlatnu
boju), pospe se preostalim sirom i vrati na jos 5
minuta u pecnicu da se sir rastopi.

Napomena:

Sluziti toplo.