

Grcka musaka

Njam njam...malo je komplikovana ali je savrsena!!!



- 1** Plavi patlidzan i krompir ocistiti i iseci na kolutove,pa isprziti na ulju.
- 2**
- 3**
- 4** Posebno izdinstati iseckani crni i beli luk,dodati mleveno meso i ostaviti da se dinsta desetak minuta.Dodati paradajz,so i biber i krckati jos oko pola sata.
- 5**
- 6**
- 7** Polovinu krompira sloziti u pleh koji je premazan puterom.Preko krompira staviti polovinu mlevenog mesa(sos koji se dugo krckao...:-)),zatim posuti rendani sir,pa opet krompir,zatim plavi patlidzan,pa ostatak mlevenog mesa.
- 8**

Sastojci:

plavog patlidzana 1 kg
krompira 1/2 kg
mlevenog mesa 1/2 kg
paradajza 250 g
ulja 1/3 solje
glavice luka 2
lovorov list 1
belog luka 1 cen
rendanog sira 1,5 solja
putera 1 soljica
brasna 1 soljica
hladnog mleka 4 soljice
jajeta 2
so,biber,muskantni orascic

9

10 posebno pripraviti besamel:zagrejati puter,proprziti brasno i dodati mleko.

11

12

13 kvati dok se ne zgusne,sve vreme mesajuci.Dodati so,biber i orascic.Umutiti dva jajeta i dodati u sos,pa dobro promesati.

14

15

16 preliti sos preko musake i peci u zagrejanj rerni na srednjoj temperaturi oko 40 minuta,da dobro porumeni.

Napomena:

Kad izvadite musaku iz rerne ostavite da odstoji jedno 15 minuta pre nego sto pocnete da je secete.