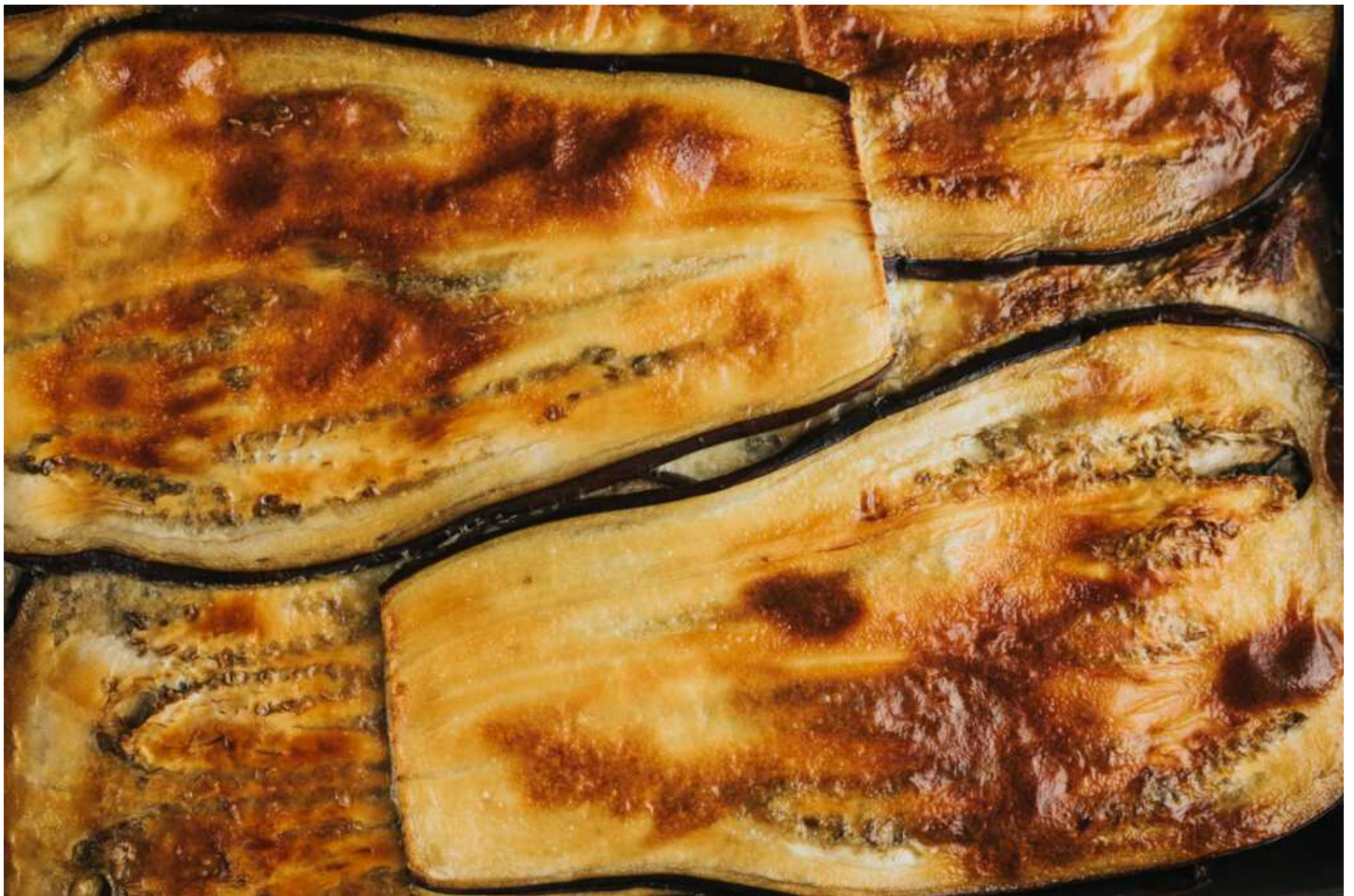


Musaka od patlidžana



 Jednostavan

Ljeto i sezonsko povrće diktiraju moje kuVanje i recepte koji se izmjenjuju s bojama i okusima bašča i tržnica vrijednih ljudi. Danas sam izabrala plavog ljepotana, ali nećete pogriješiti ako se odlučite za zelenu princezu, tikvicu i napravite ovu ljetnu musaku.



Tradicionalno, musaku radimo s krumpirom, no ja u zadnje vrijeme biram uvijek ovu laganiju varijantu. Jako se lijepo slaže sa svježim listićima bosiljka i mileramom ili kis.vrhnjem,a nije mi strana niti hladna varijanta posluživanja u vrijeme ovih toplinskih valova.



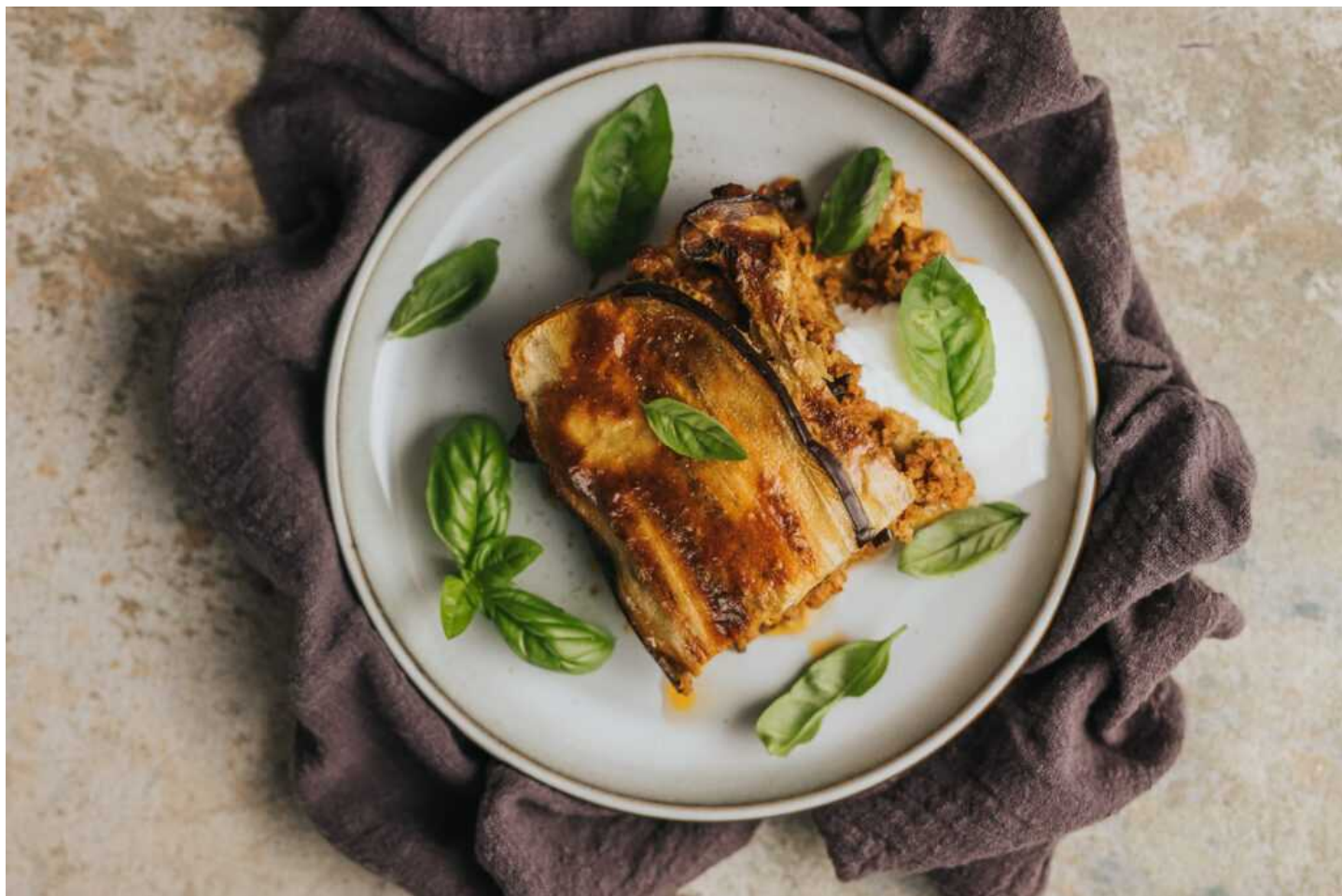


Znam, morate upaliti pećnicu, ali ni to ne traje vječno, a vrijedi.....provjereno!

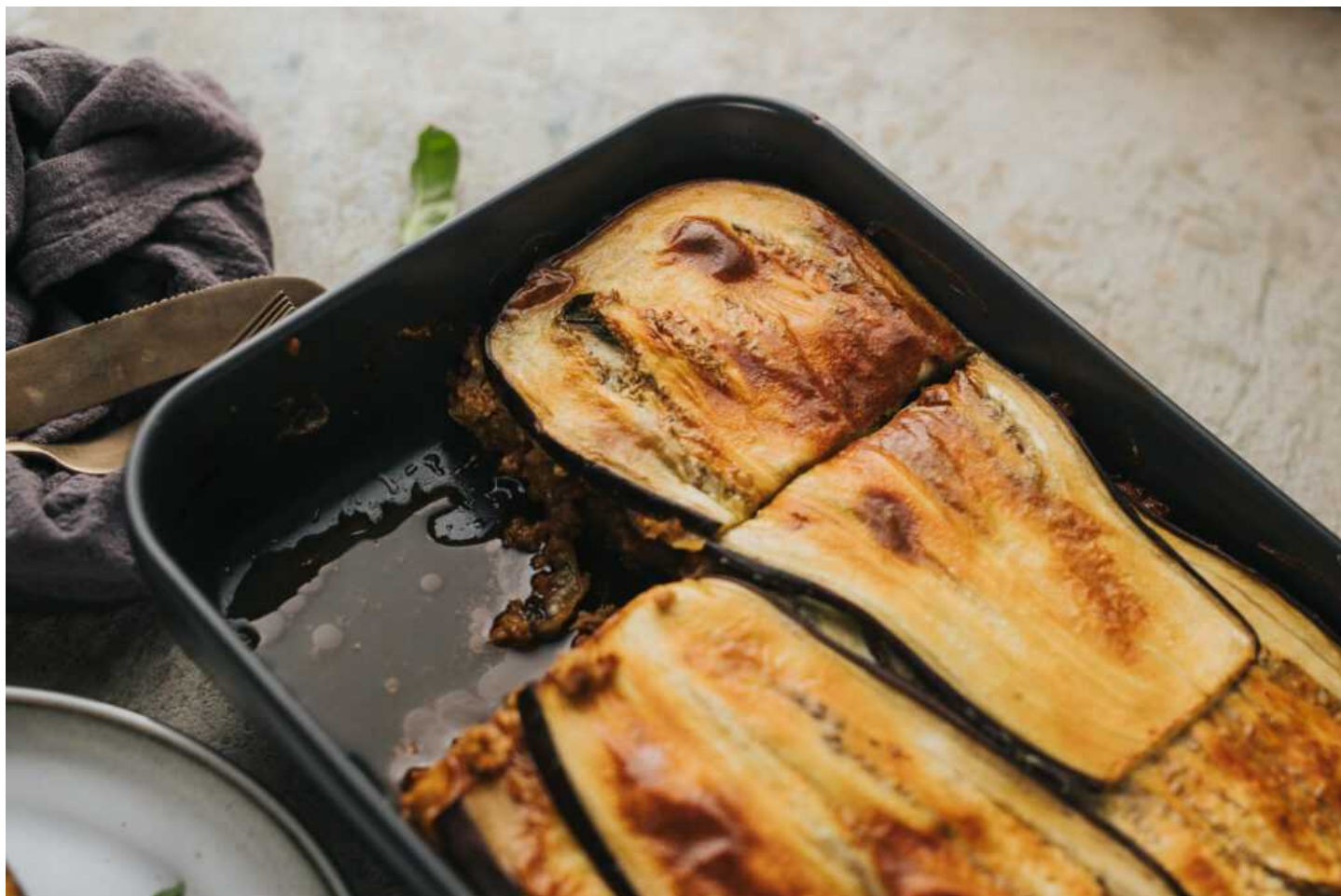
Narežite patlidžan uzdužno na šnite. Složite na papirnate ubruse, posolite pa ostavite 20ak minuta da se izluči voda. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Popržite sjeckani luk na malo masnoće. Kad poprimi zlatnu i pomalo karamel boju, dodajte usitnjeni češnjak pa promiješajte. Čim češnjak pusti aromu, dodajte mljeveno meso i sve zajedno promiješajte. Ako je meso u grudama, vilicom iz zdrobite. Malo posolite i popaprite i pustite neka se meso zapeče s lukom. Kada osjetite da se po dnu posude meso lijepi i ostavlja trag, dodajte rajčice sa sokom i malo temeljca ili kako bi deglazirali posudu. Nećete pogriješiti ako dodate i malo vina. Promiješajte sve i pirjajte na laganoj vatri 20ak minuta. Dodajte chilli, posolite prema potrebi. Isključite i ostavite neka malo odstoji i ohladi se.



Posušite patlidžane papirnatim ubrusima pa ih složite na papir za pečenje u veliku tepsiju, pošpricajte s uljem pa stavite peći na 10ak minuta. Kada počnu tamniti, izvadite ih van.



Musaku pecite u dubljoj užoj tepsiji ili posudi prikladnoj za pećnicu. Nauljite malo dno, dodajte malo mesnog fila pa složite red patlidžana. Možete i preklapati robove ako nisu predebeli, bit će kompaktnija musaka. Na patlidžan ide mesna smjesa na koju obavezno dodajte listiće bosiljka. Bosiljak savršeno šmeke uz patlidžan i rajčicu. Na meso opet red patlidžana pa meso i bosiljak i na kraju patlidžan. Razmutite jaja s vrhnjem, malo posolite i zalijte musaku. Pecite na 180 stupnjeva 20 do 30 minuta, koliko vam je drago zapečeno.



Poslužite uz mileram ili vrhnje i još listića bosiljka koji će dati posebnu svježinu jelu u ove paklene ljetne dane.

Dobar tek!