

Musaka Lazanja

Za 4 osobe

125 g svežih kora za lazanje
1 kg plavog patlidžana
100 g brašna
40 g parmezana

Bolonjeze sos

1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
500 g junećeg mlevenog mesa
600 g paradajz pelata
1 kašičica soli
1 kašičica šećera
biber
bosiljak
lovorov list
 $\frac{1}{2}$ dl crvenog vina

Bešamel sos

30 g margarina
2 kašike brašna
3 dl mleka
so
muskatni oraščić

Način pripreme

1. Iseći patlidžan na kolutove, posoliti i ostaviti koji minut da odstoji. Zatim te kolutove uvaljati u brašno i opeći ih u tiganju bez ulja.
2. Napraviti bolonjeze sos: u šerpi na srednje jakoj vatri izdinstati seckani luk i kada postane staklast dodati mleveno meso i dinstati sve dok sva vlaga ne ispari, povremeno mešajući. Kada se meso izdinsta, tj. uprži (dobije boju i miris pečenog mesa) dodati beli luk, lovorov list i usitnjen paradajz pelat. Dodati so, biber, šećer, vino i bosiljak i krčkati sve dok se sos ne zgusne, odnosno sos ne postane kompaktno (oko sat).
3. Napraviti bešamel sos: u šerpi na margarinu propržiti brašno zatim mešajući dodati mleko. Začiniti solju i muskatnim oraščićem. Kuvati svega nekoliko minuta, dok se ne dobije srednje gust sos.
4. U vatrostalnoj posudi složiti kore za lazanje i između svake kore razmazati po kašiku bešamela. Na kore dodati polovinu pečenih patlidžana, zatim sipati bolonjeze sos pa na to složiti drugu polovinu patlidžana. Složenu musaku preliti preostalim bešamelom i posuti parmezanom. Po želji

ukrasiti sa paradajz pelatom. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peći 45 minuta.