

# 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.