

## MUSAKA OD BALANČANA (PATLIDŽANA)

*Gost kuhar Petrunjela*

- 3 srednje balančane (patlidžan)
- salsa od pomadora (recept na blogu)
- 2 jaja
- brašno
- mlijeko
- sir ementaler

Meni najdraže ljetno jelo!

Obično napravim veliki pleh za pečenje jer ga volimo jesti hladno drugi dan.

Balančane izrezati na fite (2-3 mm), staviti u cjedaljku i posoliti. Pustiti da balančane puste gorčinu (ja ih izrežem navečer i spremam drugi dan).

Od dva jaja, brašna i mlijeka napraviti tijesto kao za palačinke. Staviti fite od balančana u smjesu i pržiti ih na vrućem ulju. Vaditi i staviti na salvetu da se ocijedi ulje.

U pleh za pečenje, na dno posložiti poane balančane, po njima salsu od pomadora, posuti ribanim sirom, opet red balančana, salse, i na vrh staviti balančane. Zapeći u pećnici 45 minuta na 180.

