Летна мусака

Состојки

- 350 гр тиквички
- 300 гр модар патлиџан
- 600 гр несолена моцарела
- 1 жолчка
- 300 гр домати
- 0.5 Л павлака за готвење
- 5 гр MAGGI Мешан Зачин

Упатство

1. Тиквичките и модриот патлиџан исечете ги надолжно на дебели кришки, посолете ги, пропржете ги од двете страни и оставете ги на салфета за да го впие маслото. Доматот исечете го на тркалца и оставете го да се исцеди.
2. Моцарелата изрендајте ја крупно, а павлаката и жолчките добро измешајте ги и додадете сол.
3. Во подмачкана тава за печење наизменично наредете ги тиквичките, сирењето и модриот патлиџан и на крајот ставете го доматот.
4. Прелијте со павлаката и печете во рерна на 200°Ц до 50 минути.

20 Мин

5 порции

Јаглехидрати	27.39 g
Енергија	453.72 kcal
Масти	21.29 g
Протеини	39.27 g