Мусака од модар патлиџан

Состојки

- 500 гр модар патлиџан
- 10 гр свеж босиљак
- 125 гр Сирење, моцарела, не-масно
- 50 гр рендан пармезан
- 3 лажички маслиново масло
- 20 гр MAGGI супа од домати со босилек

Упатство

1. Модриот патлиџан исечкајте го на тенки кругчиња, посолете го и оставете да пушти вода за време од половина час.
2. Исушете го со кујнска хартија и грилувајте го на тавче со маслиново масло на средно-силен оган.
3. Сварете MAGGI супа од домати според упатството на кесичката и оставете ја на среден оган да изврие и да се згусти до половина волумен.
4. Во стаклен огноотпорен сад наредете во слоеви по следниот редослед - супа од домати, грилован модар патлиџан, супа од домати, свеж босилек, иситнета моцарела и изрендан пармезан - па така додека да ги потрошите сите намирници.
5. Завршете со слој од моцарела и пармезан, запечете на 180 степени 30 минути во рерна и послужете топло.

80 Мин

4 делови

Јаглехидрати	13.4 g
Енергија	178.08 kcal
Масти	7.7 g
Протеини	15.09 g