

# Musaca cu vinete

## Musaca cu vinete

### Ingrediente :

400 ml lapte, 700 g carne tocata de vita, 500 g vinete, 700 g cartofi fierti (in coaja), 200 ml frisca, 1 ceapa, 2 oua, 2 ardei grasi rosii, suc de lamiie, faina, o lingurita coaja rasa de lamiie, 100 g cascaval ras sau parmezan, 2-3 linguri patrunjel tocat, unt

### Preparare :

Se taie cuburi ardeii si se calesc intr-o lingura de unt, la foc potrivit. Se toarna jumatate de pahar de apa si se acopera. Se mai fierbe 5 minute si apoi se scurge si se paseaza. Se incing in alt vas 3 linguri de unt la foc potrivit si se adauga 3 linguri de faina. Se toarna incet laptele si apoi smintina. Se reduce focul la mic si se lasa sa fiarba 5 minute. Se sareaza si se pipereaza si se adauga suc si coaja de lamiie, dupa gust. Se cojesc cartofii si se taie felii subtiri. Se incinge 1 lingura de ulei si se caleste ceapa tocata fin. Dupa citeva minute se adauga carnea. Se inglobeaza ardeii pasati, patrunjelul si se condimenteaza. Se taie vinetele felii groase de 1 cm. Se prajesc pe rind, pe ambele parti, in 3 linguri de ulei, la foc potrivit. Se condimenteaza. Se unge o forma termorezistenta cu ulei sau unt. Se dispune o jumatate din cantitatea de cartofi si se condimenteaza. Se acopera cu un sfert din sosul alb. Se aseaza deasupra feliile de vinete, ca tiglele pe acoperis. Se acopera cu un sfert din sosul alb. Se aseaza restul de felii de cartofi si apoi sos alb. Se repartizeaza uniform carnea tocata. Restul de sos se amesteca cu ouale si se repartizeaza pe musaca. Se presara brinza rasa si se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius, 40 de minute.