

Taco musaka od patlidžana



BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

- 1 veći patlidžan
- 250 g Minute Bolognese umaka
- 250 g active Zone posnog sira
- 1 K Plus jaje
- 50 g naribanog sira

Skeniraj za prikaz na web stranici



Patlidžan narežite na tanke ploške, posolite i ostavite 10 minuta da pusti vodu. Prebrišite ga, premažite maslinovim uljem i pecite u pećnici na 200 °C oko 15 minuta.

Posni sir pomiješajte s jajetom, sirom i soli. Na svaku plošku patlidžana stavite malo mesnog nadjeva i žlicu sirne kreme, preklopite kao taco i složite u posudu.

Pecite 20–25 minuta na 200 °C dok se sir ne zapeče. Poslužite posuto svježim peršinom.