ОБЯД

# Мусака с патладжан и телешка кайма



Нежна мусака с патладжан и телешка кайма, приготвена без люти подправки, подходяща за семеен обяд с малко дете. Мека текстура и топло, домашно ухание, което децата харесват.

**Подготовка:** 30 мин **Готвене:** 50 мин **Общо:** 80 мин **Порции:** 4
**Възраст:** Над 1 година **Трудност:** Средно

**Съдържа алергени:** Млечни продукти, Яйца, Глутен

## Съставки

- 2 средни патладжана
- 300 гр. телешка кайма
- 1 малка глава лук
- 1 среден морков
- 2 с.л. зехтин
- 1 домат, обелен и нарязан
- 200 гр. кисело мляко
- 1 яйце
- 2 с.л. брашно
- 100 мл. прясно мляко
- 1 щипка индийско орехче (по желание)

## Начин на приготвяне

1. Нарежете патладжаните на кръгчета с дебелина около 1 см и ги подредете в тава, покрита с хартия за печене.
2. Намажете с малко зехтин и запечете на 200°C за 15 минути, докато омекнат.
3. В тиган загрейте останалия зехтин и запържете лука до омекване.
4. Добавете настъргания морков и гответе още 3-4 минути.
5. Прибавете каймата и запържете, докато се разпадне на малки парченца и промени цвета си.
6. Добавете нарязания домат и оставете да къкри 10 минути, докато се получи мек сос.
7. В отделна купа разбъркайте киселото мляко, яйцето, брашното, прясното мляко и индийското орехче, ако използвате, до гладка смес за заливка.
8. В тавичка около 20 на 20 см наредете ред печен патладжан, отгоре сложете каймата, после отново патладжан.
9. Залейте с приготвената смес от кисело мляко и разпределете равномерно.
10. Печете на 180°C за 25-30 минути, докато повърхността стане златиста.

11. Оставете да се охлади леко и нарежете на малки меки парчета, подходящи за малки деца.

## Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворен съд в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете леко на пара или във фурна и разбъркайте.

## Замразяване

- Замразете на порции в плътно затворени кутии до 1 месец.
- Размразете в хладилник през нощта и затоплете добре преди хранене.

## Съвети

- Можете да добавите настъргана тиквичка към каймата за повече зеленчуци.
- Поднесете с лъжичка кисело мляко отгоре за по-мека и кремообразна текстура.

---