

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

ΜΟΥΣΑΚΑΣ (5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

8 μελιτζάνες μέτριες
(η' κολοκυθάκια)
700γρ.κιμα
μαϊντανό,
1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 κουτί κόνσολε(ντομάτα)
η' φρέσκια ψιλοκομμένη ντομάτα
αλατοπίπερο
3 κ.σ. λάδι
σκόρδο , ρίγανη , κύμινο
για την μπάσαμε
2 αυγά, 1/2 κιλό γάλα άπαχο,
2 κ.σ. βίτα,
5 κ.σ. κορν-φλαουερ

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε και κόβουμε σε φέτες τις μελιτζάνες . Τις βράζουμε η' της ψήνουμε.
Αχνίζουμε το κρεμμύδι με νερό και προσθέτουμε τις ντομάτες τα μυρωδικά και το κιμά .
Το αφήνουμε στην σιγανή φωτιά μέχρι να γίνει
Στο τέλος προσθέτουμε το λάδι.
Διαλύουμε το κορν-φλαουερ στο γάλα και βράζουμε έως ότου να πήξει . Χτυπάμε τα αυγά και τα προσθέτουμε στην κρεμα (αφού έχει κρυώσει)
Ρίχνουμε το βιταμ και το αλατοπίπερο.
Βάζουμε σε ένα ταψάκι τις μελιτζάνες και ρίχνουμε από πάνω το κιμά . Το σκεπάζουμε με την μπεσαμελ και το ψήνουμε μέχρι να γίνει