21 Φεβρουαρίου 2015

Ψευτομουσακάς με φέτα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά

1½ κιλό μελιτζάνες χοντρές

1 κιλό ντομάτες ώριμες (τριμμένες)

200 γρ. φέτα (τριμμένη)

1 φλιτζάνι κασέρι (ψιλοκομμένο)

3 αυγά

100 γρ. ελαιόλαδο

1/2 κουταλάκι ζάχαρη

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβουμε τις μελιτζάνες και τις ψήνουμε στους 200 βαθμούς στο φούρνο αλείφοντας το ταψί με λάδι. Σε κατσαρόλα γυρνάμε την ντομάτα να φύγουν τα υγρά και προσθέτουμε το λάδι, τη ζάχαρη και αλατοπίπερο. Αφήνουμε το μείγμα να βράσει για 10΄. Απλώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος μία στρώση μελιτζάνες, μία στρώση ντομάτα, μία στρώση τυριά. Επαναλαμβάνουμε και φροντίζουμε να τελειώσουμε με τυριά. Χτυπάμε τα αυγά και τα απλώνουμε από πάνω. Ψήνουμε για

20΄ σε προθερμασμένο φούρνο.

Πηγή:ikypros.com