

Musaka



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **318** Ocena: **1842**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Bakłażan średniej wielkości 2 szt.
- Ziemniaki duże 5 szt. najlepiej sprawdzają się sałatkowe
- Mięso wieprzowe lub wieprzowo-wołowe około 600 g
- Przecier pomidorowy 1 opakowanie 500 g
- Cebula biała duża 2 szt.
- Czosnek 2 ząbki
- Cynamon 1/4 łyżeczki
- Mleko 600 ml
- Mąka pszenna 2 pełne łyżki
- Jaja kurze 2 szt.
- Ser żółty edamski 125 g
- Sól
- Świeżo mielony pieprz
- Gałka muskatołowa 1/2 łyżeczki
- Olej roślinny około 5 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować w łupinach do miękkości.



- 2 Mięso zmielić lub krótko zblendować z cebulami i czosnkiem. Dusić pod przykryciem z dodatkiem soli i cynamonu, bez tłuszczu, przez około 60 minut. Od czasu do czasu przemieszać.
- 3 Do mięsa dodać pieprz oraz przecier pomidorowy i dusić jeszcze przez około 15 minut bez przykrycia.



- 4 Bakłażany pokroić w plastry o grubości około 1 cm, posolić je z obydwu stron i odstawić na około 30 minut, aby pozbyć się goryczki.



- 5 Po tym czasie bakłażany umyć pod bieżącą wodą z soli i osuszyć. Następnie każdy plaster posmarować odrobiną oleju, ułożyć je na blasze i zapiekać w temperaturze 190 stopni Celsjusza przez około 30 minut. Piekarnik powinien mieć włączone obie grzałki, tzn. górną i dolną.



- 6 Na dnie blachy, w której będzie zapiekana musaka rozprowadzić kilka łyżek sosu przygotowanego w etapach 2 i 3.



- 7 Na sosie ułożyć wystudzone, obrane i pokrojone w plastry o grubości około 1,5 cm ziemniaki.



- 8 Na warstwie ziemniaków rozprowadzić resztę sosu z etapów 2 i 3.



- 9 Następnie na sosie ułożyć upieczone bakłażany.



- 10 Ser pokroić na niewielkie kawałki lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jajka ubić. Ważne jest przygotowanie sera i jajek przed przejściem do kolejnego etapu.
- 11 Mleko i mąkę dokładnie wymieszać. Dodać około 1/2 łyżeczki soli, pieprz oraz gałkę muskatołową i powoli podgrzewać, ciągle mieszając, aby sos się nie przypalił. Sos pod wpływem temperatury zacznie gęstnieć.



12 Do gęstniejącego sosu dodać ser żółty i podgrzewać, wciąż mieszając, aż do rozpuszczenia sera.



13 Ciągłe mieszając, powoli wlewać do sosu ubite jajka.



14 Sos zdjąć z płyty grzewczej i rozprowadzić do na warstwie bakłażanów.



- 15 Zapiekać w temperaturze 190 stopni Celsjusza przez 40 minut przy włączonej dolnej grzałce. Po tym czasie włączyć również górną grzałkę i zapiekać jeszcze 20 minut. Musaka będzie gotowa, gdy sos całkowicie się zetnie i delikatnie przyrumieni.



Twoje notatki do przepisu: