

Musaka z wyspy greckiej :)



Autor: **Afrulu**

Przepisów: **18** Ocena: **494**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- bakłażan, 2szt.
- cukinia, 2szt
- ziemniaki, 3 duże
- mięso mielone, 70dkg
- przecier pomidorowy, 1,5łyżki
- cebula, czosnek, liść laurowy, kawałek cynamonu, pieprz, sól, oregano, do smaku
- Na beszamel:
- mleko, 1litr
- mąka kukurydziana lub wrocławska, 4łyżki
- gałka muszkatołowa mielona, szczypta
- masło, łyżka
- ser parmezan, 3-4łyżki lub więcej jeśli tak lubimy
- oliwa do smażenia warzyw

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy mięso jak do spaghetti bolognese: na oliwie podsmażamy mięso ok 10 min, dodajemy posiekaną cebulę i czosnek dalej dusimy ok. 8 minut, następnie dodajemy rozpuszczony przecier oraz inne przyprawy i dusimy pod przykryciem 20 min. Mięso musi mieć gęstą konsystencję.
- 2 Obrane ziemniaki pokroić w plastry ok 0,5 cm. i usmażyć w dużej ilości oliwy na złoto. Cukinię i bakłażany również pokroić w plastry, usmażyć i ułożyć na ręcznikach papierowych. Ja robię to dzień wcześniej i pozostawiam przechylone naczynie z warzywami do odcieknięcia oliwy. Warzywa można również upiec na grillu ale smażone na oliwie są smaczniejsze.



- 3 W naczyniu żaroodpornym lub gliniankach do zapiekania układamy połowę warzyw, na spód ziemniaki a następnie cukinia i bakłażan. Wykładamy mielone i przykrywamy pozostałymi warzywami. Jeśli lubimy słono, warzywa lekko posolić.



- 4 Przygotowujemy beszamel: Odląć część mleka, rozrobić w nim mąkę/którą wcześniej lekko rumienię na suchej patelni/ Do pozostałego mleka dodać gałkę i masło, zagotować. Gdy mleko się podnosi, odstawić z pieca i powoli wlać mąkę rozrobioną z mlekiem, dobrze wymieszać, ponownie zagotować. Dodać 2 łyżki sera i ewentualnie dosolić do smaku.
- 5 Wylać sos na warzywa, posypać resztą sera i kilka kawałków masła. Piec w temp. 180st aż do zrumienienia się beszamelu.



6 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: