

## Musaka - grecka zapiekanka



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	500 g
<b>bakłażan</b>	2 szt
<b>mięso mielone</b>	400 g
<b>pomidory</b>	5 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>jajka</b>	2 szt
<b>śmietana 18 proc</b>	1 szkl
<b>ser feta</b>	150 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Małe bakłażany pokroić w 5mm plastry. Obsypać solą i odstawić, żeby puściły sok. Ziemniaki pokroić na ćwiartki, a następnie w plasterki. Wrzucić na patelnię i chwilę podsmażyć. Tylko tak, aby lekko zmiękły, nie przyrumieniać. Naczynie do zapiekania wysmarować oliwą z oliwek i wyłożyć ziemniaki.
- KROK 2 Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić razem z czosnkiem. Dodać mięso i lekko poddusić.

- KROK 3 Pomidory sparzyć o obrać ze skórki. Dwa pomidory pokroić w plasterki i odłożyć. Resztę w kostkę i dodać do mięsa. Smażyć, aż pomidory zaczną się rozpadać. Przyprawić.
- KROK 4 Plasterki bakłażana odsączyć i osuszyć. Smażyć na odrobinie oliwy z dwóch stron. Lekko przyrumienić.
- KROK 5 Połowę mięsa wyłożyć na ziemniaki, na to plasterki bakłażana, druga połowa mięsa i znów bakłażan.
- KROK 6 Na wierzchu położyć krążki pomidorów i posypać rozkruszoną fetą.
- KROK 7 Jajka roztrzepać ze śmietaną i wylać na zapiekankę. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec ok 40min. Smacznego!