Grecka musaka

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1,5 kg
mielone mięso (wieprzowe lub wołowe)	60 dag
cebula	4 szt
pomidor	2 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
jajko	1 szt
śmietana 22-procentowa	3 łyżki
oliwa	0,3 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
bazylia świeża	1 łyżka
posiekane listki tymianku	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Bazylia suszona Prymat	0,5 łyżki
tymianek	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany umyć, pokroić w plastry grubości palca, posolić, odstawić na 25 minut, po czym opłukać zimną wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem i lekko obsmażyć na części rozgrzanej oliwy. Bakłażany przełożyć na talerz, a na pozostałym na patelni tłuszczu zeszklić pokrojoną w piórka cebulę. Dodać mięso, smażyć kilka minut, stale mieszając, wystudzić i połączyć masę mięsną z jajkiem, śmietaną, oraz ziołami Prymat. Przyprawić do smaku solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. W natłuszczonym, żaroodpornym naczyniu, posypanym bułką tartą, układać warstwami plastry bakłażana i mięso. Ostatnia warstwa powinna być z bakłażanów. Koncentrat pomidorowy wymieszać z 3 łyżkami gorącej wody i polać potrawę. Na wierzchu rozłożyć pomidory pokrojone w plastry, skropić oliwą, oprószyć bułką tartą. Zapiekać 30 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni Celsjusza. Podać w naczyniu, w którym się zapiekała z greckim białym pieczywem.