Musaka

ALEX_M

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sos mięsny	
cebula	1 szt
papryka czerwona	1 szt
szynka wieprzowa	0,5kg mielonej
przecier pomidorowy	0,5 l
Papryka słodka mielona Prymat	1 lyzeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 lyzeczki
sól i pieprz	do smaku
cynamon	1 duza szczypta
Beszamel	
masło	50 g
mąka pszenna	3 lyzeczki
mleko	300 ml
sól i pieprz	do smaku
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 duza szczypta
oraz	
cukinia	1 szt
bakłażan	1 szt
olej rzepakowy	do smazenia
ser żółty	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Sos mięsny: cebulę posiekać i zeszklić na łyżce oleju, dodać pokrojoną paprykę i razem przesmażyć. Następnie warzywa odsunąć na bok, dodać mięso i rozdrabniając łopatką smażyć.

KROK 2 Wlać przecier pomidorowy, doprawić solą, pieprzem, paprykami i cynamonem, dusić 10 minut.

KROK 3 Cukinię i bakłażana umyć i osuszyć, pokroić w plastry. Cukinię przesmażyć na niewielkiej ilości oleju. Odsączyć.

KROK 4 Beszamel: W rondelku roztopić masło, dodać mąkę, przesmażyć. Wlać mleko i dokładnie rozmieszać. Gotować na małym ogniu aż zgęstnieje. Doprawić solą, pieprzem i gałką.

KROK 5 Bakłażana w tym czasie posolić, odstawić, opłukać i wysuszyć. Obsmażyć podobnie jak cukinię.

KROK 6 Połowę warzyw ułożyć na dnie patelni (użyłam takiej z odczepianą rączką. Można użyć naczynia żaroodpornego), zalać sosem mięsnym, ułożyć resztę warzyw.

KROK 7 Polać całość beszamelem i posypać tartym serem (w oryginale powinna być grecka feta, jednak dla nas całość byłaby zbyt słona) i wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni. Piec około 35-40 minut.