

musaka po mojemu



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
mięso mielone wołowe	70 dag
pomidory	3 szt
białe wino	1/2 szklanki
jaja	2 szt
żółty ser	10 dag
masło	3 łyżki
natka pietruszki	5 łyżek
sól	do smaku
sos beszamelowy	1 szklanka
bakłażan	
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany opalić nad płomieniem i zdjąć z nich skórkę. Pokroić w plastry i oprószyć solą. Odstawić na godzinę. Na łyżce masła zeszklić drobno posiekaną cebulę. Dodać 4 łyżki gorącej wody, włożyć mięso. Dokładnie rozgnieść je widelcem, smażyć mieszając. Dołożyć pokrojone w kostkę pomidory, wsypać natkę, wymieszać i wlać wino. Oprószyć solą i pieprzem, i pozostawić na małym ogniu na 45 minut. Zestawić z ognia, dodać tartą bułkę, sztywną pianę z białek, wymieszać. Osuszone bakłażany zmażyć z obu stron na złoto. Naczynie żaroodporne wysmarować resztą masła i posypać bułką tartą. Ułożyć warstwami: bakłażany, mięso z pomidorami, bakłażany. Do sosu beszamelowego dodać żółtko i połowę startego żółtego sera. Wymieszać. Zalać potrawę sosem i posypać resztą sera. Zapiekać w średnio nagrzanym piekarniku, aż wierzchnia warstwa uzyska złoty kolor.