

## Doradca Smaku VIII: Musaka po Michelsku, odc. 25



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>bakłażan</b>                 | 2 szt.           |
| <b>cukinia</b>                  | 1 szt.           |
| <b>cebula</b>                   | 1 szt.           |
| <b>mięso jagnięce bez kości</b> | 300 g mielone    |
| <b>pomidory pelati</b>          | 1 puszka         |
| <b>bulion drobiowy</b>          | 150-200 ml       |
| <b>pomidor</b>                  | 1 szt. bez skóry |
| <b>masło</b>                    | 3 łyżki          |
| <b>mąka</b>                     | 3 łyżki          |
| <b>mleko</b>                    | 500 ml           |
| <b>oliwa</b>                    | 30 ml            |

**parmezan**

**Liść laurowy suszony Prymat**

**Kmin rzymski mielony Prymat**

**Gałka muszkatołowa cała Prymat**

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

**Pieprz czarny mielony Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

- KROK 1      Bakłażany obieramy i kroimy w podłużne, jednocentymetrowe plastry. Wykładamy je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i smarujemy z wierzchu oliwą. Pieczemy w temperaturze 180°C przez 10–15 minut.
- KROK 2      Cebulę i cukinię kroimy w kostkę. Smażymy na rozgrzanej patelni z oliwą. Doprawiamy solą i dodajemy liść laurowy. Gdy warzywa będą miękkie, dodajemy mięso jagnięce.
- KROK 3      Doprawiamy kminem rzymskim. Po upływie 7–8 minut dodajemy pomidory pelati. Gotujemy przez kilka minut, co jakiś czas mieszając. Na koniec dolewamy wywar drobiowy.
- KROK 4      W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i mieszamy przy użyciu trzepaczki. Następnie dolewamy mleko i bardzo dokładnie mieszamy, aż sos się zagęści. Doprawiamy solą i świeżo startą gałką muskatołową.
- KROK 5      W naczyniu żaroodpornym układamy na przemian plastry bakłażana i masę warzywno-mięsną, następnie pokrojonego w plastry pomidora. Polewamy sosem beszamelowym i posypujemy parmezanem.
- KROK 6      Pieczemy w temperaturze 180°C przez 20–25 minut.