



Musaka

Ingredience

mleté hovězí maso: **300 g**

lilek: **1 ks**

rajčata: **300 g**

vařené brambory: **2 ks**

cibule: **1 ks**

česnek - stroužky: **2 ks**

strouhaný sýr: **80 g**

bílé víno: **50 ml**

petrželka: **1 PL**

máslo: **1 PL**

hladká mouka: **1 PL**

mléko: **200 ml**

vejce: **2 ks**

bobkový list: **1 ks**

celý pepř: **2 ks**

sůl

pepř

olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Ve velkém hrnci na troše oleje osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme prolisovaný česnek a chvíli potom i mleté maso. Když je opečené a rozdělené na malé kousky, přidáme víno a asi polovinu nakrájených rajčat. Směs přivedeme k varu a necháme probublávat 20 minut. Dochutíme solí, pepřem a...

Musaka - recept

Ve velkém hrnci na troše oleje osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme prolisovaný česnek a chvíli potom i mleté maso. Když je opečené a rozdělené na malé kousky, přidáme víno a asi polovinu nakrájených rajčat. Směs přivedeme k varu a necháme probublávat **20 minut**. Dochutíme solí, pepřem a přidáme nasekanou petrželku. Během dušení masa nakrájíme lilek na tenká kolečka a osmažíme z obou stran na troše oleje. Pokládáme na ubrousky, které vysají přebytečný tuk.

V dalším hrnci si uděláme **bešamel**. Rozpustíme si máslo, ke kterému přisypeme mouku, promícháme a přilijeme mléko. Přidáme bobkový list a celý pepř a vše **10 - 15 minut vaříme**. Odstraníme koření a podle chuti osolíme. Nakonec v bešamelu rozmícháme nastrouhaný sýr a vejce.

Do zapékací misky začneme vrstvit lilky, osolíme, na ně dáme masovou směs, kolečka zbylých rajčat a vše opakujeme do spotřebování ingrediencí, končit bychom měli **masovou směsí**. Na ni vyskládáme **kolečka vařených brambor**, přelijeme sýrovým bešamelem a pečeme **40 - 50 minut na 180 °C**.

Musaka je tradiční pokrm z Balkánu. Je vhodné k ní podávat **čerstvou zeleninu**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí