

Recepty



Vegetariánská musaka z brambor

Ingredience

větší brambory typu B: {6}

lilek: 1 ks

rajčata: 4 ks

stroužky česneku: 1 ks

Feta sýr: 200 g

bazalka: 1 PL

čerstvý kopr: 1 PL

hladkolistá petržel: 1 PL

vejce: 2 ks

řecký jogurt: 250 g

olivový olej

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Lilek nakrájíme na plátky, osolíme z obou stran a necháme asi 20 minut "vypotit". Opláchneme, osušíme papírovou utěrkou, potřeme olivovým olejem a z obou stran zlehka ogrilujeme. Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka, oloupeme a nakrájíme na plátky. Rajčata nakrájíme na plátky, česnek prolisujeme...

Vegetariánská musaka z brambor - recept

Lilek nakrájíme na plátky, osolíme z obou stran a necháme **asi 20 minut "vypotit"**. Opláchneme, osušíme papírovou utěrkou, potřeme olivovým olejem a z obou stran **zlehka ogrilujeme**. Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka, oloupeme a **nakrájíme na plátky**. Rajčata nakrájíme na plátky, česnek prolisujeme, sýr rozdrobíme a bylinky nasekáme nadrobno.

Zapékací misku **vymažeme olejem** a dno poklademe plátky brambor, které zlehka osolíme a opeříme. Se solí spíše opatrně, neboť Feta sýr je většinou slaný dostatečně. Na brambory vyskládáme polovinu plátků lilku, rajčat, posypeme polovinou bylinek, česneku, sýru a opět přijde vrstva brambor. Celý postup zopakujeme, poslední vrstva budou brambory. Smícháme vejce s jogurtem a brambory rovnoměrně zalijeme.

Vegetariánská musaka z brambor se zapéká **na 180 °C asi 30 minut** dozlatova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí