



www.pwkier.pl

Grecka musaka



Musaka to przepyszna grecka zapiekanka, otulona aksamitnym sosem beszamelowym. Jej przygotowanie wymaga nieco więcej czasu. Jest jednak tego warta.

SKŁADNIKI:

- 2 bakłażany
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 500 g chudego mielonego mięsa
- 1/3 szkl. białego wina
- 1 puszka pomidorów bez skórki
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- szczypta chilli
- łyżeczka suszonego oregano
- 1/2 łyżeczki cukru lub innego słodzidła
- sól i pieprz

Sos beszamelowy:

- 2 łyżki masła
- 2 płaskie łyżki mąki
- szklanka mleka
- sól i pieprz
- szczypta gałki muskatołowej
- 1/2 szklanki tartego sera
- papryka słodka
- czosnek granulowany

PRZYGOTOWANIE:

Na oliwie podsmażyć drobno posiekaną cebulę i czosnek. Kiedy będą lekko złote, dodać mięso mielone.

Podsmażyć aż mięso zmieni kolor. Wlać wino. Dodać przyprawy i pomidory. Dobrze wymieszać, przykryć pokrywką. Dusić przez ok 20 minut na małym ogniu, aż sos się zredukuje i zgęstnieje. Doprawić do smaku solą i cukrem.

Bakłażana pokroić w centymetrowe plastry. Posmarować oliwą, posypać solą i pieprzem. Grillować z każdej strony na złoto. Można zamiast tego z powodzeniem podpiec go w piekarniku, na blaszce wyłożonej papierem.

Dno natłuszczonego naczynia żaroodpornego wyłożyć plasterami bakłażana. Na nim ułożyć warstwę sosu, przykryć kolejną warstwą bakłażana, kolejną warstwą sosu i bakłażana.

Na patelni lub w garnku roztopić masło, dodać mąkę i smażyć przez około 2 minuty na umiarkowanym ogniu, ciągle mieszając. Stopniowo wlewać mleko - cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje i będzie gładki. Doprawić solą, gałką muskatołową, dodać połowę startego sera, wymieszać i podgrzać aż ser się rozpuści. Odstawić z ognia. Połączyć z zapiekaną.

Tak przygotowany specjał piec przez ok 30 minut, w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni (beszamel musi się ładnie przyrumienić).

Zamiast beszamelu można użyć pokrojonej w plastry mozzarelli lub sera halloumi