

KUCHNIA GRECKA - Musaka

Składniki:

- ziemniaki 1000 g
- cukinia 1000 g
- lub bakłażany 600 g
- chuda jagnięcina lub wieprzowina mielona 800 g
- cebula 150 g
- czosnek 20 g (4 ząbki)
- pomidory 750 g
- wino białe wytrawne 200 cm³
- koncentrat pomidorowy 40 g
- masło 60 g
- mąka 320 g
- mleko 1000 cm³
- oregano, natka pietruszki siekane 12 g (po łyżeczce)
- olej
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa



Sposób wykonania:

1. Cukinię umyć, pokroić na plastry, oprószyć solą, odstawić na 15 min. Osączyć i przesmażyć z obu stron na oleju.
2. Ziemniaki dokładnie umyć, wrzucić do osolonego wrzątku i gotować 10 min. Odcedzić, ostudzić, obrać i pokroić w plastry.
3. Cebulę i czosnek obrać i posiekać. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić.
4. Cebulę zeszklić na oleju, następnie wrzucić mięso i przesmażyć. Dodać czosnek, przyprawić i dołożyć pomidory. Dusić 5 min.
5. Wino wymieszać z koncentratem pomidorowym i wlać do mięsa. Dusić 30 min na małym ogniu, aż sos odparuje. Przyprawić oregano i natką.
6. Dno żaroodpornej formy natłuścić, warstwami ułożyć ziemniaki, mięso i cukinię, zakończyć warstwą ziemniaków.
7. Z mąki i masła przygotować zasmażkę, wlać zimne mleko. Mieszać, gotować 5 min. Sos przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
8. Potrawę w naczyniu połączyć sosem, piec 1 godzinę w temperaturze 180°C.
9. Przed podaniem lekko ostudzić.