

KUCHNIA GRECKA

MUSSAKA

Składniki:

- bakłażan, pokrojone w 1 cm plastry
- 1 łyżka soli
- 750 g mielonego mięsa wieprzowego
- 1 cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 2 liście laurowe
- 1 łyżka mąki
- sól i pieprz do smaku
- 200 ml czerwonego wina wytrawnego
- 1×400 g puszka krojonych pomidorów
- 2 łyżki passaty lub koncentratu pomidorowego
- 7 łyżek oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego
- 500 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w 1 cm plastry



Składniki na beszamel:

- 50 g masła
- 50 g mąki
- 400 ml mleka
- 1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej
- 25 g startego parmezanu
- 1 jajko, roztrzepane

Przygotowanie: Umieść bakłażana w durszlaku, posyp solą i odstaw do zlewu na 10 minut. Rozgrzej dużą i głęboką patelnię na średnim ogniu, włóż mięso, cebulę, czosnek, oregano i liście laurowe i smaż przez 10 minut, rozdrabniając mięso drewnianą łyżką. Po tym czasie wmieszaj mąkę i dopraw całość solą i pieprzem. Następnie dodaj wino, pomidory, passatę i gotuj na małym ogniu przez 30 minut, mieszając od czasu do czasu, aż mięso przestanie być surowe, a sos zgęstnieje. Dopraw solą i pieprzem do smaku jeżeli to konieczne i odstaw. Opłucz bakłażana pod zimną, bieżącą wodą i osusz papierowymi ręcznikami. Rozgrzej trzy łyżki oleju na patelni i smaż bakłażany po 2-3 minuty z każdej strony, dodając więcej oleju w razie potrzeby. Przełóż bakłażany na ręczniki papierowe aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Wrzuć ziemniaki do wrzącej i osolonej wody i gotuj przez 5 minut, po czym odcedź i odstaw. Włącz piekarnik i ustaw go na 180 °C. W celu przygotowania beszamelu, rozpuść w średnim rondelku masło i wsyp mąkę. Smaż przez chwilę do lekkiego zarumienienia po czym, cały czas mieszając, wlej mleko. Następnie wmieszaj połowę parmezanu i dopraw sos gałką muszkatołową. Gotuj mieszając na małym ogniu przez 4-5 minut aż ładnie zgęstnieje, po czym dopraw solą i pieprzem do smaku. Zdejmij garnek z ognia i energicznie wmieszaj jajko. Do dużego i natłuszczonego naczynia do zapiekania wyłóż jedną trzecią sosem mięsnym, na to wyłóż jedną trzecią ziemniaków i bakłażanów. Powtarzaj czynności aż do wyczerpania składników, po czym wyłóż równomiernie beszamel. Posyp parmezanem, włóż do rozgrzanego piekarnika i piecz przez 45 minut lub ładnego zarumienienia.