

Musaka s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- brambory 800 g
- čerstvé houby 250 g
- lilek 1 ks
- cibule 1 ks
- olivový olej 5 lžíce
- mleté maso 400 g
- sůl a pepř 1 ks
- sušený tymián 0.5 lžička
- sušený rozmarýn 0.5 lžička
- sušená šalvěj 0.5 lžička
- paprika sladká 0.5 lžička
- česnek 3 stroužek
- rajčatový protlak 3 lžíce
- masový vývar 125 ml
- vejce 3 ks
- jogurt 250 g
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Houby, lilek a cibuli nakrájíme na kostky. Na části oleje zesklivatíme cibuli, přidáme houby a podusíme. Přimícháme mleté maso, ochutíme solí a pepřem, tymiánem, rozmarýnem, šalvějí a paprikou. Přimícháme 2 stroužky prolisovaného česneku, protlak a

po 10 minutách přilijeme vývar. Tekutinu necháme vydusit. Lilek osolíme a opečeme na zbylém oleji. Zapékací mísu vymažeme tukem a vytřeme zbylým česnekem. Pak vrstvíme, pečeme na 200 asi 45 minut. Pak přelijeme směsí vajec, jogurtu a mouky a zapékáme 15 minut.