Musaka z lilku

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- brambory 300 g
- lilek 125 g
- mleté maso 250 g
- olej 2 lžíce
- boloňská omáčka 1 balení
- skořice 1 ks
- sůl 1 ks
- sladká paprika 1 ks
- cukr krystal 1 ks
- sýr strouhaný 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na tlustší plátky. Lilek oloupeme a nakrájíme na kostky. Mleté maso opečeme na oleji do křupava. Přidáme kostičky lilku a krátce opečeme.

Přilijeme 400 g vody, povaříme a vmícháme Knorr Fix Boloňskou omáčku. Přidáme k tomu plátky brambor a podusíme zakryté cca 3 minuty. Dochutíme paprikou, skořicí, solí a cukrem.

Směs vložíme do dobře vymazané formy, posypeme navrch strouhaným sýrem a dáme péci do trouby

předehřáté na 200 stupňů na cca 35 minut.