

Musaka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2.5 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mrkev 350 g
- Mleté hovězí maso 450 g
- Bílé víno 100 ml
- Mletá skořice 1 lžička
- Pálivá paprika 0.5 lžička
- Rajčata (plechovka 400 g) 1 plechovka
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Čerstvé oreganové lístky 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka 2 lžíce
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 1 lžíce
- Lilek (celkem 750 g) 3 ks
- **NA DOKONČENÍ**
- Vejce 2 ks
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Řecký jogurt 300 g
- Strouhaný parmezán 50 g
- Rukola k podávání (lístky) 1 hrst

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu lžici oleje rozpalte ve velkém, nejlépe litinovém hrnci. Přidejte cibuli a 6-8 minut ji opékejte. Pak vmíchejte česnek a po minutě i mrkev. Promíchejte a do hrnce dejte i mleté maso. Zprudka ho opékejte a vařečkou drťte, aby se rozpadlo na co nejmenší kousky a ty ze všech stran zhnědly. Teprve když je maso opečené, vlijte víno a vařte, dokud se alkohol neodpaří. Vmíchejte skořici a pálivou papriku, přidejte rajčata, pyré a 1 lžici vody. Ochutťte solí, pepřem, přidejte oregano a polovinu petrželky a na slabém plameni vařte asi 50 minut. Občas promíchejte. Nakonec dochutťte solí a vmíchejte zbylou petrželku.

Než se dodělá masová směs, připravte lilky. Troubu předehřejte na 180°C. Trochou oleje potřete pečící papíry, kterými jste vyložili dva plechy. Zbylý olej smíchejte s citronovou šťávou. Lilky pokrájejte na centimetrové plátky a potřete je směsí a oleje a citronové šťávy a dobře je z obou stran opepřete. Pečte je 20 - 25 minut. Vyjměte z trouby a teplotu v ní snižte na 160°C.

Zapékací mísu o rozměrech 28 x 20 x 6 cm vymažte máslem a na dno dejte 2 vrchovaté lžíce masové směsi. Na ni rozložte lilky - mohou se mírně překrývat - a navrch dejte zbytek masové směsi. Vejce našlehejte v míse. Škrob rozmíchejte v troše jogurtu a pak vše vmíchejte do zbývajícího jogurtu. Jogurt se škrobem přidejte k vejcům spolu s polovinou sýru. Osolte a opepřete a navrstvěte na povrch musaky. Posypte zbytkem sýru, trochou skořice a pepřem. Pečte asi 50 minut až hodinu dozlatova.

Po vyndání z trouby nechte musaku 10 minut odpočívat, pak posypte petrželkou. Podávejte s hrstí rukoly.