

Musaka s muškátovým oříškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 1 ks
- maso hovězí mleté 300 g
- máslo 200 g
- sýr eidam 200 g
- muškátový oříšek 1 ks
- mouka hladká 100 g
- mléko 300 ml
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- česnek 2 stroužek
- smetana zakysaná 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve připravíme bešamel. V kastrůlku s nepřiléhavým povrchem rozpustíme máslo, zasypeme moukou a důkladně promícháme. Poté přiléváme mléko. Nepřestáváme míchat, aby nevznikaly hrudky. Do bešamelu přidáme zakysanou smetanu, sůl, pepř, utřený česnek. Vše dobře promícháme. Směs ještě dochutíme špetkou nastrouhaného muškátového oříšku. Zapékací misku vymažeme máslem a spodní část vyložíme mletým masem dochuceným solí a pepřem.

Druhou vrstvu vytvoříme z lilku nakrájeného na jemné plátky.
Vše zalijeme hotovým bešamelem. Pečeme v předehřáté troubě, pár minut před koncem vše posypeme nastrouhaným sýrem. Podáváme se zeleninou.