Musaka zachumlaná pod bulharskou duchnou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- vejce 3 ks
- pepř 1 ks
- brambory 1 kg
- rajčata 2 ks
- olej 4 lžíce
- mléko 200 ml
- mouka hladká 2 lžíce
- petrželka 1 ks
- maso vepřové mleté 500 g
- worcesterská omáčka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory očistíme, opláchneme a pokrájíme na kolečka silná 1/2 cm. V hlubší pánvi zpěníme cibuli, orestujeme maso a přidáme všechny ostatní přísady. Baklažány pokrájíme i se slupkou na kolečka, osolíme a necháme alespoň 1/2 hod. v misce vypotit. Vodu slijeme, je úplně hořká. Zapékací mísu či pekáček vytřeme olejem.

Vložíme polovinu připravených brambor, které trochu osolíme a opepříme.Na brambory rozložíme orestovanou masovou směs, zalijeme 0,2 l vody a potom doplníme další vrstvou brambor. Osolíme a polijeme 3 lžícemi oleje. Úplně nahoru dáme na kolečka pokrájená rajčata nebo papriku a pokrájené odležené baklažány. Pekáč vložíme do rozehřáté trouby a na středním stupni pečeme připravenou musaku zhruba 3/4 hodiny.

A nyní přijde to nejlepší, co dokáže jen můj muž a proč vlastně toto jeho rodné jídlo, u nás vytváří pouze on. Vejce rozšlehá v misce, přidá mléko a mouku, opět rozšlehá a vše zalije a honem strčí zase do silně vyhřáté trouby. Přibližně během 15 minut naroste ona bulharská duchna, kterou musíme všichni doma hlasitě obdivovat.