

# Mussaka

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 500 g
- lilek 2 ks
- kypřicí prášek 1 špetka
- mletá sladká paprika 1 lžička
- sůl 1 lžička
- cibule 2 ks
- bylinky 1 lžíce
- bílý jogurt 1 miska
- mletý černý pepř 1 lžička
- vývar 250 ml
- rajče 200 g
- olivový olej 3 lžíce
- mleté maso 500 g

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Bosna a Hercegovina

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Oloupeme cibuli a společně s omytými rajčaty a lilky nakrájíme. Zeleninu opečeme spolu s mletým masem a kořením. Na směs z bylinek použijeme tymián, saturejku, šalvěj, mátu a rozmarýn.

Pekáč vymažeme olejem a na dno poklademe vrstvu masa se zeleninou, brambory a okořeníme bylinkami. Vrstvíme.

Zalijeme vývarem a pečeme asi 35 minut.

Umícháme bílý jogurt se třemi vejci, moukou, solí a přidáme kypřicí prášek. Mussaku zalijeme a prudce asi 10 minut zapečeme, až se vytvoří kůrka.

Mussaku podáváme s kozími rohy nebo okurkou a bílým chlebem.