

Řecká musaka podle Renči

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- rajče 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- sušená petrželka 1 lžíce
- sůl a pepř dle chuti 1 ks
- máslo 4 lžíce
- rajčatový protlak 1 plechovka
- velké brambory 4 ks
- mleté maso (hovězí, vepřové) 500 g
- řecký sýr 100 g
- česnek 4 stroužek
- mléko 500 ml
- lilek 2 ks
- střední cibule 1 ks
- olivový nebo slunečnicový olej 6 lžíce
- bílý jogurt (200g) 1 kelímek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky oloupeme, nakrájíme na plátky, osolíme a necháme asi 30 minut odležet. Rajčata nakrájíme na

kostičky, dáme do rendlíku, uvedeme do varu a 5 minut provaříme. Odstavíme a vmícháme protlak (střední) a petrželku. Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a povaříme je do poloměkka v osolené vodě. Odleželé lilky postupně opečeme na oleji a klademe "okapat" na podnos.

Rozehřejeme máslo, vsypeme mouku a připravíme si světlou jíšku. Přilijeme mléko (část můžeme nahradit smetanou), krátce provaříme a necháme vychladnout. Do omáčky vmícháme vejce, jogurt, nahrubo nastrohaný sýr a podle chuti ji osolíme i opepříme.

Cibuli i česnek oloupeme, nakrájíme nadrobno a zpěníme na 2 lžících rozehřátého oleje. Přidáme maso a za občasného promíchání ho opečeme. Pak přimícháme rajčatovou směs, podle chuti osolíme i opepříme a dusíme zhruba 10 - 15 minut.

Zapékací, nejlépe obdélníkovou, formu vymažeme olejem a vysypeme hrubou strouhankou. Na dno rozložíme polovinu plátků brambor a lilku a vše zasypeme masovou směsí. Na maso pak opět navrstvíme zbylé plátky brambor i lilku a musaku zalijeme sýrovo-smetanovou omáčkou.

Naplněnou formu vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 45 - 60 minut (podle velikosti formy a výšky připravované musaky) na 180 °C.

Řeckou musaku podle Renči podáváme teplou. Pokud zůde, můžeme ji před konzumací znovu ohřát v mikrovlnné troubě.

Řecký sýr je k sehnání v každém větším obchodě (třeba i Lidl), případně jej nahradíme bulharským sýrem - bulharská musaka je ovšem bez lilku.