

Řecká musaka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 50 g
- sterilovaná rajčata 800 g
- česnek 2 stroužek
- máslo 50 g
- jogurt 200 g
- cibule 1 ks
- parmazán 4 lžíce
- mleté maso 750 g
- sůl 1 ks
- strouhanka 3 lžíce
- brambory 450 g
- rajčatový protlak 2 lžíce
- olivový olej 4 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- vejce 2 ks
- petrželka 1 svazek
- mléko 600 ml
- lilek 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky očistíme, podélně nakrájíme na plátky a osolíme. Dáme na 30 minut odležet. Nasekanou cibuli a česnek zpěníme na 2 lžících oleje. Přidáme maso a opečeme je. Přimícháme petrželku, rajčata a protlak. Osolíme a opepříme. Dusíme 15 minut.

Oloupané brambory nakrájíme na plátky. Krátce je předvaříme v osolené vodě a vyjmeme. Lilky osušíme a opečeme na 2 lžících oleje.

Troubu přehřejeme na 180 °C. Z mouky a másla upražíme jíšku. Přilijeme mléko a provaříme. Dáme vychladnout. Do omáčky vmícháme jogurt, vejce a sýr. Osolíme a opepříme. Vymaštěnou formu vysypeme strouhankou a naplníme ji masem. Přikryjeme plátky brambor a lilků. Zalijeme omáčkou. Řeckou musaku pečeme asi 50 minut.

Hotovou řeckou musaku ihned podáváme.