

Naše musaka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 4 ks
- smetana 150 ml
- lilek 2 ks
- mleté hovězí maso 500 g
- mléko 150 ml
- mouka 1 lžíce
- gouda 4 plátek
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- rajče 4 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Řecko

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Česnek také oloupeme a rozetřeme. Rajčata spaříme, oloupeme slupku a nakrájíme na menší kousky.

Dále dáme restovat na oleji cibuli a mleté maso, osolíme a přidáme nakrájená rajčata. Já dávám čerstvá rajčata, zdají se mi lepší než rajčata z konzervy. Podusíme asi 25 minut. Ke konci přidáme

česnek. Oleje dávám opravdu jen kapku a cibuli nenechám zesklivatět, ale spíše jen lehce osmahnout.

Mezitím si oloupeme brambory a nakrájíme je na tenká kolečka. Lilek umyjeme, ale neloupeme, nakrájíme na silnější kola a ty naskládáme na pečící papír, mírně osolíme a dáme na 15 minut do trouby rozehráté na nejvyšší stupeň, aby se lilek jakoby zapekl.

Z oleje a mouky uděláme světlou jíšku, přilijeme smetanu a mléko. Necháme projít varem a přidáme sýr. Ještě tak 5 minut povaříme a odstavíme z plotny. Konzistence bešamelu má být řidší, kdyby to bylo moc husté, tak přilijeme mléko.

Do zapékací mísy dáme na dno brambory a osolíme je. Na ně vrstvu mletého masa a na maso lilek. Pak opět vrstvu brambor, mleté maso, lilek a ukončíme vrstvou brambor.

Musaku dáme péct asi na 1 hodinu do trouby přehřáté na 150 °C.

Po hodině vytáhneme a zalijeme musaku bešamelem a ještě 30 minut zapékáme. Můžeme zvýšit teplotu v troubě na 200 °C. Nedávejte bešamel do zapékací mísy na začátku, není to ono. Speče se to a brambory zůstávají tvrdé.

Naši musaku ihned po dopečení podáváme. Chutná výborně!