

Musaka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- bílé víno 200 ml
- rajčatová šťáva 1 šálek
- petrželka 1 ks
- cibule 1 ks
- olivový olej 200 ml
- strouhaný sýr 1 ks
- vařené brambory 1 kg
- cukr 1 ks
- žloutek 2 ks
- mleté maso 500 g
- mletý černý pepř 1 ks
- **omáčka**
- mléko 1 l
- muškátový oříšek 1 ks
- bílek 2 ks
- hladká mouka 2 šálek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Do vymazaného plechu na pečení si naskládáme vařené brambory nakrájené na 1 cm tlusté plátky.

Na cibulce a olivovém oleji osmahneme mleté maso, přidáme tomatovou šťávu a bílé víno, podle chuti osolíme, opepříme, přidáme trochu cukru. Chvilku dusíme. Poté přidáme strouhaný sýr, petrželku a žloutky. Maso navrstvíme na brambory.

Připravíme si omáčku. Do teplého mléka nasypeme mouku, trochu soli, pepře a muškátového oříšku. Vaříme asi 10 minut. Po ochlazení vmícháme dva bílky a omáčku navrstvíme na maso. Musaku pečeme v troubě na 180 stupňů asi 50 minut.

Upečenou musaku podáváme vlažnou nebo studenou.