

Řecká musaka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso Vepřové a hovězí 500 g
- Lilek 3 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Parmazán 150 g
- Strouhanka 1 špetka
- Oregano 1 špetka
- Rajský protlak 1 ks
- Cherry rajčata 5 ks
- Vejce 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Bílý jogurt 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Postup:

Lilek nakrájíme na tenké plátky a osmahneme na oleji. Polovinu lilku vyložíme mísu na oleji osmahneme cibuli, přidáme česnek na plátky, maso a koření. Osolíme, vmícháme pokrájená rajčata a necháme odpařit vodu. Směs vylijeme na lilky, uhladíme a poklademe druhou půlkou lilků. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. V míse smícháme jogurt, vejce, sýr a vlijeme na povrch musaky. Posypeme strouhankou a pečeme 40 minut.