

# ANIA STARMACH

## Musaka

### Co kupić?

- 700g** mielonego mięsa (jagnięcina, wołowina lub cielęcina)
- 2** bakłażany
- 400g** ugotowanych ziemniaków
- 500ml** przecieru pomidorowego
- 2** łyżki koncentratu pomidorowego
- 1** cebula
- 1** ząbek czosnku
- oregano
- cynamon
- 0.5** szklanki czerwonego wina

### Sos beszamelowy

- 500ml** mleka
- 30g** masła
- 30g** mąki
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Bakłażana pokrój w plastry, posyp solą, odstaw na 15 minut, po tym czasie bakłażany umyj i odsącz na ręczniku papierowym.
2. Plastry bakłażana zgrilluj na patelni lub podpiecz w piekarniku.
3. Czosnek, cebulę posiekaj, przysmaż na oliwie, dodaj mięso, a po kilku minutach wino, koncentrat, przecier, sól, pieprz, oregano i szczyptę cynamonu.
4. Mięso duś na małym ogniu około 40 minut.

# ANIA STARMACH

5. Z mleka, mąki, masła przygotuj beszamel. Masło rozpuść w rondelku, dodaj mąkę, podgrzewaj przez chwilę. Wąskim strumieniem wlewaj mleko, dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Cały czas mieszaj, aż sos zgęstnieje i się zagotuje. Wtedy ściągnij garnek z palnika.
6. W żaroodpornym naczyniu układaj naprzemiennie bakłażana, ziemniaki, sos mięsny, beszamel. Zapiekankę zakończ bakłażanami i beszamelem.
7. Zapiekaj 40 minut w temperaturze 180 stopni.