

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.