





Moussaka

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [zapiekaniki](#)

Kuchnia (region): [grecka](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mięso mielone - 40 dag

pomidory w puszcze - 1 opakowanie

jogurt grecki - 200 g

ziemniaki duże - 4 szt.

bakłażany - 2 szt.

jajko - 1 szt.

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

parmezan starty - 4 łyżka

olej - 2 łyżka

oregano - 1 łyżeczka

słodka papryka - 1 łyżeczka

cząber - do smaku

mięta - do smaku

sól, pieprz, cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, ugotować na półtwardo i pokroić w plastry. Bakłażany umyć, ponakłuwać widelcem i podgrzać w mikrofalówce 4 minuty, potem pokroić na plastry. Cebulę, czosnek posiekać i razem z mięsem podsmażyć na rozgrzanej patelni. Gdy wszystko się zrumieni, dodać pomidory, przyprawy, odrobinę cukru i dusić jeszcze 10 min. Jogurt wymieszać z jajkiem i połową sera, posolić i oprószyć pieprzem.

W naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę z bakłażanów, farszu, ziemniaków i znów bakłażanów. Na wierzch wylać masę jajeczną i posypać serem. Zapiekać 25 min w temp. 180 st. C.