




Musaka - moussaka

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [grecka](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

bakłażan - 2 szt.	mleko - 600 ml
oliwa z oliwek - 50 ml	mąka - 100 g
cebula posiekana w kostkę - 2 szt.	masło - 120 g
mięso mielone wołowo-wieprzowe lub baranina - 1 kg	gałka muskatołowa - 3 szczypta
cynamon mielony - - szczypta	sól morską - - do smaku
pomidory krojone z puszki lub pulpa pomidorowa lub świeże bez skóry pokrojone w kostkę - 500 g	pieprz mielony - - do smaku
wino czerwone wytrawne - 100 ml	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek. Solimy i smażymy plastry bakłażana z obu stron (plastry około 1cm). Usmażone kawałki bakłażana odsączamy na ręczniku papierowym. W garnku rozgrzewamy 2 łyżki oliwy z oliwek, wrzucamy posiekaną cebulę i smażymy do zeszklenia. Mieszamy. Dodajemy mięso mielone, mieszamy. Do podsmażonego mięsa dodajemy pomidory, mieszamy, następnie dodajemy czerwone wino i szczyptę cynamonu. Mieszamy. Zmniejszamy ogień i gotujemy ok. 20 minut, by alkohol odparował. następnie doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.

KROK 2: W garnku na wolnym ogniu rozpuszczamy masło, dodajemy do niego mąkę, prażymy mąkę z masłem przez 2 minuty, cały czas mieszając. Stopniowo dodajemy 600 ml mleka, całość mieszamy za pomocą trzepaczki. Doprawiamy solą i pieprzem, następnie dodajemy 3 szczypty gałki muskatołowej i żółtka. Mieszamy i odstawiamy. Próbuujemy i w razie konieczności doprawiamy szczyptą

gałki muszkatołowej i solą do smaku.

KROK 3: Plastry bakłażana układamy na dnie naczynia żaroodpornego, następnie wykładamy mięso z sosem pomidorowym.

KROK 4: Całość zakrywamy sosem beszamelowym.

KROK 5: Górę posypujemy pokruszonym serem typu greckiego lub innym startym serem żółtym.

KROK 6: Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (termoobieg) na 45 minut - nawet do 60 minut.