Musaka w mojej wersji

Na widelcu

Polecane na: **zapiekanki**

Kuchnia (region): **grecka**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mięso mielone - 500 g
- ser żółty - 100 g
- ziemniaki - 3 szt.
- cukinia - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 1/2 szt.
- mąka pszenna - 40 g
- czosnek - 2 ząbek
- masło - 50 g
- mleko - 400 ml
- cynamon - 1 szczypta
- gałka muszkatałowa - 1 szczypta
- pieprz, sól - do smaku
- ryż - 1 garść

Dodatkowe info:

Jest to ilość idealna na 2 bardzo duże porcje lub 4 małe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kroimy cukinię oraz obrane ziemniaki w plasterki i podsmażamy.

KROK 2: Przygotowujemy sos: rozpuszczamy masło, posypujemy je mąką, chwilę czekamy, dodajemy mleko i 3/4 startego sera. Doprawiamy gałką muszkatołową. Mieszamy i trzymamy na ogniu aż będzie odpowiednio gęsty.

KROK 3: Gotujemy ryż do miękkości. Na patelni podsmażamy masło, dodajemy ryż, koncentrat, sól, pieprz, cynamon. Mieszamy.

KROK 4: Układamy na dnie naczynia (naczyń) żaroodpornych połowę warzyw.

KROK 5: Nakładamy nadzienie, przykrywamy je pozostałymi warzywami.

KROK 6: Całość polewamy sosem,posypujemy resztką sera i pieczemy przez 40 minut w 180 st.