Grcka musaka



Sastojci

Potrebno je:

- 4 velika krompira
- 1/2 kg mlevenog mesa
- 1 velika glavica crnog luka
- 3 patlidžana
- suvi zacin
- biber
- 2 belanca

Za bešamel:

- 1 l mleka
- 1 margarin (250 g)
- 1 šolja brašna
- so
- biber
- malo feta sira
- 2 žumanca

Priprema

U okruglu tepsiju poredjati 2 reda krompira, da se popune sve rupe, na kriške isecen. Preko toga staviti isprženo mleveno meso sa 1 crnim lukom, suvim zacinom, biber.

Preko mesa iseci patlidžan na tanke šnitove uzduž i reati jedan do drugog, premazati ga sa malo ulja i malo zacina. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, dok ne napravimo bešamel (tek da patlidžan malo porumeni).

Besamel pravimo tako što stavimo u vecu šerpu 1 margarin, upžimo oko 1 šolju brašna u to i dodamo 1 litru mleka 2 kašicice soli, malo bibera i kad skinemo sa vatre dodamo još 2 žumanca (belanca obicno stavim u mleveno meso).

Izvadimo iz rerne musaku, prelijemo od gore bešamel i pospemo po želji sir feta od gore. Vratimo u rernu i ostavimo da se pece na 180 stepeni.

Gotovo je, kada bešamel dobije divnu rumenu boju, za oko pola sata...

Moram vam napomenuti, da se radi o pravom Grckom specijalitetu. Prijatno!