Grcka musaka (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Bešamel sos:

- **2 kašike**putera
- **2 kašike**brašna
- **1,25 šolje**toplog mleka
- **prstohvat**orašcica
- **3**žumanceta
- so
- mocarele

Musaka:

- **4**krompira, isecena an kolutove
- **3**tikvice, isecene na kolutove
- **2**patlidžana, isecena na kolutove
- **2** crvena luka, isecena na kolutove
- **3**iseckana cena belog luka
- **prstohvat** karanfilica u prahu
- **1 konzerva**paradajza
- so i biber po ukusu
- **1 kašika**timijana
- **300 g**mlevenog goveeg mesa

Priprema

Peipremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 200* C. Krompir isecemo na listove i tako i crveni luk. Pomešamo. Sipamo masloinovog ulja, posolomo, pobiberomo i dodamo timijan Naredjamo u pleh i pecemo 20 minuta Patlidžan i tikvice isecemo na kriške, dodamo maslinovo ulje, so, biber i timijan i promešamo. Pecemo 20 minuta. U malo maslinovog ucja dodamo 1 manji sitno iseckan luk. Prodinstamo. Dodamo beli luk, sitno iseckan, prodinstamo. Dodamo cimet i karanfilic, zatim mleveno meso pa konzervu paradajza. So i biber.

Pravimo bešamel sos: Prvo istopimo puter. Dodajemo brašno i propržimo. Malo po malo dodajemo mleko svo vreme mešajuci. Kada smo utrošili svo mleko, sklonimo sa šporeta Dodamo orašcic mocarelu, i žumanca.

Kada je sve povrce ispeceno redjamo u pleh, Krompir, pa malo bešamel sosa patlidžan, pa tikvice pa bešamel sos. Naposletku meso i onda sve prekrijemo bešamel sosom. Pecemo u rerni 25 do 30 minuta. Ostavimo da stoji najmanje 1 sat.

Savet

Meni se jako dopada ova musaka. Nije teška za napraviti ali je vrlo ukusna. Meni je jedno od onih jela, koje drugog dana postojanja imaju još bolji ukus. Nažalost vrlo retko doživi taj drugi dan.