

Grcka musaka (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Povrce:

- 2 patlidžana
- 1 kg krompir

Fil od mesa:

- 500 g junce meso
- 500 ml sok od paradajza
- 200 g ceri paradajza
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat bibera
- 2 glavice crnog luka
- 3 šargarepe

Bešamel sos:

- 150 g putera
- 3 kašike maslinovog ulja
- 150 g brašna
- 1,5 l mleka
- prstohvat soli
- prstohvat muskatnog oraščica

Priprema

Prvo oljuštimo krompir i patlidžan i naseckamo na kolutove. Zatim na jedan pleh poreamo krompir, pospemo maslinovim uljem i solju i stavimo u rernu na 230 stepeni nekih 15 minuta. Isto tako spremimo i patlidžan.

Fil od mesa: u tiganj stavimo maslinovo ulje, zatim sitno naseckamo crni luk i propržimo, zatim dodamo šargarepu. Kad se to proprži dodamo junece meso i ceri paradajz. Zatim zacínimo i dodamo sok od paradajza. Kad sok ispari sos je spreman.

Bešamel sos: na puteru i maslinovom ulju propžimo brašno. Zatim sklonimo sa vatre i polako nalivamo mleko. Zacínimo i krckamo nekih 10 minuta.

Reamo musaku: red krompira, meso, patlidžan, meso, krompir i na kraju prelijemo bešamel sosom. Rernu ukljucimo na 200 stepeni, musaka se pece oko 50 minuta.

Savet

Kad izvadite iz rerne, ostavite musaku da se malo prohladi nekih 10-15 minuta. Prijatno.