

Musaka



Potraviný
mleté maso 700 g
olej 100 g
cibule 70 g
brambory 3000 g
rajský protlak 20 g
paprika sladká 10 g
mouka hladká 100 g
mléko 500 g
sýr eidam 100 g
Vejce 3 ks
Rajčata 500 g
sůl 30 g

TECHNOLOGICKÝ POSTUP:

Maso se orestuje na cibuli a části tuku s přidáním papriky, protlaku a trochu soli.

Brambory se uvaří ve slupce a vychladlé se nakrájí na plátky.

Samostatně se uvaří bešamel. Světlá jíška se zalije mlékem, přidají se rozkvedlaná vejce a zbytek soli. Do vymazaného pekáče se dá vrstva vařených brambor,

vrstva masa, vrstva rajčat a znovu vrstva brambor. Zapeče se v troubě. Po zapečení se zalije bešamelem, posype se strouhaným sýrem a zapeče se do růžova.