

## Ingrediencie

600 g mletého bravčového mäsa, 2 cibule, 4 paradajky, 300 ml mlieka, 2 lyžice hladkej múky, 2 lyžice masla, 300 g strúhaného syra, zemiaky, 100 ml oleja, baklažán, soľ, mleté čierne korenie, vegeta, strúhanka, 2 vajčička

## Postup

Na oleji osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme mäso ošúpané a nakrájané paradajky, posolíme, okoreníme a dusíme.

Pripravíme si bešamel: Maslo roztopíme, primiešame múku a urobíme svetlú zápražku. Odstavíme z ohňa a za stáleho miešania prilejeme mlieko. Pridáme tretinu strúhaného syra a necháme zovrieť. Potom prilejeme dve rozšľahané vajčička, jemne posolíme, premiešame a odstavíme.

Do vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča poukladáme vrstvu očistených a na kolieska pokrýjaných zemiakov. Potom na ne navrstvíme mäsovú hmotu, očistený a nakrájaný baklažán. Posypeme polovicou syra a zalejeme polovicou bešamelu. Na to narežeme poslednú vrstvu zemiakov. Vrch polejeme zvyšným bešamelom, posypeme syrom a strúhankou. Pečieme pri teplote 200 stupňov.



# Musaka

Štvrtok, 21. Marec 2013 16:10

---

