

MUSAKA



Składniki

- 1 kilogram bakłażana (oberżyny)
- 1/2 kg mięsa mielonego wołowego
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek
- 1 cebula (posiekana)
- 1 szklanka świeżych pomidorów (posiekane)
- 2 łyżki pietruszki (posiekana)
- 1 szklanka wody
- sól, pieprz

Do wykonania białego sosu (beszamelowego)

- 9 łyżek mąki
- 6 łyżek masła lub oliwy z oliwek
- 2 szklanki mleka
- 1 jajko (opcjonalnie)
- sól, pieprz

Przygotowanie

1. Zarumienić cebulę, smażąc w oliwie z oliwek, dodać mięso, mieszając łyżką.
 2. Dodać sos pomidorowy, wodę, pietruszkę i przyprawy.
 3. Gotować przez około 30 minut na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie.
 4. W międzyczasie pokroić bakłażany wzdłuż w plastry, posolić je i zostawić na 30 minut, umyć je dokładnie i smażyć na oliwie.
 5. Ułożyć bakłażany w naczyniu do zapiekania.
 6. Rozprowadzić mieszankę z mięsem po całej powierzchni.
 7. Ułożyć drugą warstwę bakłażanów.
 8. Wlać sos beszamelowy na wierzch.
- Zapiekać w rozgrzanym piekarniku (200 C) na złoty kolor.

Wykonanie sosu beszamelowego:

Rozpuścić masło i dodać mąkę, mieszając stopniowo. Wlać mleko powoli. Kontynuować mieszanie aż do uzyskania gęstej masy. Doprawić do smaku. Dodać jajko po zdjęciu z ognia (opcjonalnie).

Uwagi

Musaka jest jednym z najbardziej popularnych i smacznych dań w Grecji. Najlepiej jest przyrządzać ją latem, kiedy bakłażany i pomidory są świeże. Może być również wykonana z ziemniakami zamiast bakłażanów lub w wersji mieszanej: ziemniaki z bakłażanem. Inną odmianą jest dodanie utartego żółtego sera na wierzch mieszaniny mięsa, przed nałożeniem drugiej warstwy bakłażanów. Ser dodaje smaku (ale także tłuszcz) do potrawy. Musaka idealnie komponuje się ze schłodzonym winem Retsina. Retsina powstaje przez dodanie żywicy sosnowej w czasie fermentacji produkowanych lokalnie białych win. To wino z wyraźnym aromatem sosny, jest wyjątkowe i jest wytwarzane wyłącznie w Grecji, a jego nazwa jest chroniona na całym świecie.