

# Řecký zapékaný pokrm Musaka

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

2 ks	lilek
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
4 lžíce	olivový olej
700 g	mleté maso
1 svazek	zelená petrželka
700 g	sterilovaná rajčata (2 plechovky)
2 lžíce	rajčatový protlak
	pepř mletý
400 g	brambor
50 g	hladká mouka
50 g	máslo
1/2 l	mléko
200 g	bílý jogurt
4 lžíce	strouhaný parmazán
3 lžíce	strouhanka



## Postup přípravy

Lilky očistíme, nakrájíme na podélné plátky, osolíme a dáme odležet. Nasekanou cibuli a česnek zpěníme na polovině oleje. Přidáme maso a opečeme jej. Přimícháme nasekanou zelenou petrželku (část si necháme na závěrečné posypání), sterilovaná rajčata (dva kousky si opět necháme na později) a rajčatový protlak. Vše osolíme, opepříme a podusíme po dobu asi 15 min. Mezitím si nakrájíme oloupané brambory na plátky. Krátce je předvaříme v osolené vodě a vyjmeme. Lilky osušíme (osolené pustily vodu) a opečeme na zbylých 2 lžících oleje. Troubu předehřejeme na 180 °C. Z mouky a másla upražíme jíšku, přilijeme mléko a provaříme. Poté dáme vychladnout. Do omáčky vmícháme jogurt, vejce a sýr, osolíme a opepříme. Vymaštěnou formu vysypeme strouhankou a naplníme ji masem. Přikryjeme plátky brambor a lilků. Zalijeme omáčkou a navrch poklademe dvěma (schovanými) pokrájenými rajčaty a (schovanou) pokrájenou zelenou petrželkou. Musaku pečeme asi 50 min a podáváme s čerstvým pečivem. Podle chuti ji servírujeme teplou, vlažnou nebo studenou.