

Musaka

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia grecka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bakłazany - 4 szt.
- mięso mielone - 30 dag
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 3 ząbki
- pomidory - 40 dag
- żółty ser - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Bakłazany umyć, pokroić w plastry

2.



Rozgrzać olej i podsmażyć plastry bakłazanów

3.



Cebulę obrać, posiekać

4.



Czosnek obrać, zetrzeć na tarce

5.



Pomidory umyć, pokroić w kostkę

6.

Mięso mielone gotowane wymieszać z posiekaną cebulą, czosnkiem i pomidorami

7.



Żółty ser zetrzeć na tarce

8.

W żaroodpornym naczyniu układać podsmażone bakłażany przekładając masą mięsną, posypać żółtym serem, piec ok 1 godziny w 180 C