

Musaka- Grecka zapiekanka



## Składniki

2 szt. - bakłażan  
4 łyżka - oliwa z oliwek  
1 łyżka - Olej rzepakowy  
1 szt. - Cebula  
2 szt. - ząbki czosnku  
500 g - mięso mielone  
wołowe  
1/3 szklanka - białe wino  
1 szt. - pomidory krojone  
w puszcze  
1 łyżka - koncentrat  
pomidorowy  
1 łyżka - Natka pietruszki  
siekana  
1,5 łyżeczka - oregano  
suszone  
1 szczypta - chilli  
0,5 łyżeczka - cynamon  
0,5 łyżeczka - cukier  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz  
mielony czarny  
30 g - masło  
250 ml - mleko  
2 łyżka - mąka pszenna  
1 szczypta - gałka  
muszkatołowa  
0,5 szklanka - tarty  
parmezan

## Opis wykonania

Wspaniała, sycąca i niezwykle pełna różnych smaków zapiekanka sprawdzi się na każdą okazję!

W pierwszej kolejności kroję bakłażany na cienkie półcentymetrowe plasterki. Na blasze układam je, solę i skrapiam oliwą. W piekarniku nagrzanym na 180 stopni na funkcji grill Piekę plastry po 6 min. z każdej strony tak by się lekko zarumieniły. Ziemniaki obieram i kroję w plastry jak najcieńsze. Farsz Mięsny: Na dużą patelnię wlewam olej, dodaję posiekaną drobno cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Szklę przez chwilę. Dodaję mięso mielone i zwiększam ogień. Obsmażam przez chwilę. Wlewam wino i po upływie minuty dodaję resztę czyli pomidory, natkę, cynamon, koncentrat, chilli, oregano i cukier. Doprawiam także sobą oraz pieprzem. Zmniejszam ogień i duszę pod przykryciem przez około 40 minut od czasu do czasu mieszając. Sos Beżamelowy: Na patelni roztapiam masło, dodaję mąkę i smażę przez 2 minuty. Wlewam mleko stopniowo wciąż mieszając. Gdy zgęstnieje dodaję sól, gałkę i połowę parmezanu. Czekam aż ser się rozpuści. Zdejmuję z ognia. Naczynie żaroodporne smaruję oliwą. Na dno kładę plastry ziemniaków następnie warstwę mięsną i plastry bakłażana. Powtarzam kolejność. Zalewam sosem beżamelowym i posypuję resztą parmezanu. Piekę przez 35 min. w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.