

Musaka



Składniki

- 3 szt. - jajko
- 2 szt. - cukinia
- 400 g - mielona jagnięcina
- 1 szt. - cebula
- 2 szt. - ząbki czosnku

Opis wykonania

pyszna musaka z pomidorami na wierzchu

Cukinie umyć, oczyścić i pokroić w plastry o grubości 5 mm (ja kroję wzdłuż, bo mi pasują wtedy na szerokość formy). Posypać z obu stron solą i zostawić na 30-60 minut; zabieg ten spowoduje, że warzywo "spoci się" tracąc przy tym goryczkę. Ziemniaki obrać, pokroić na plasterki (1 cm) i ugotować w osolonej wodzie - 5 minut od zawrzenia. Odcedzić na sicie i schłodzić zimną wodą. W międzyczasie przygotować resztę składników. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Czosnek przecisnąć przez praskę. Na gorącej patelni podsmażyć mięso tak aby puściło tłuszcz i ścięło się w nim białko (3-4 minuty). Na tym etapie nie daję żadnego tłuszczu, bo kupne mielone bywa tłuste i czekam ile tłuszczu się wytopi. Oczywiście cały czas trzeba mięso mieszać i rozgniatać drewnianą łyżką, aby jego kawałeczki były jak najmniejsze. Gdy mięso już nie jest czerwone dodać do niego cebulę, czosnek, cynamon oraz liść laurowy (dolać ewentualnie oliwę jeśli trzeba) i smażyć około 5 minut, aż mięsko się lekko zrumieni. Doprawić wówczas mięso szczyptą oregano, pietruszką i miętą, dodać pokrojone pomidory wraz z zalewą i wino. Dusić pod przykryciem, na małym ogniu 20 minut