
Musaka

Dodano: 2010-10-11 08:15:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3704 razy.

Przepis kuchni greckiej

1 kg mielonego mięsa (doprawić do smaku),
1 kg ziemniaków,
3 jaja,
2 łyżki papryki w proszku,
1 szklanka mleka,
cebula,
40 dag pomidorów,
15 dag tłuszczu,
1 łyżeczka mąki,
natka pietruszki

Na oleju zeszklić drobno posiekaną cebulę włożyć mięso i krótko podsmażyć. Ziemniaki obrać, pokroić w cienkie plastry i chwilę pogotować we wrzątku. W wysmarowanej olejem brytfannie układać warstwami odparowane warstwę plasterów ziemniaków, potem warstwę mięsa, posypać papryką, potem znowu ziemniaki, mięso, papryka... przy czym pierwszą i ostatnią warstwę ułożyć z ziemniaków. Połączyć wierzch duszonymi pomidorami (przetartymi, rozgniecionymi) i wstawić na godzinę do piekarnika o temperaturze 200 stopni C. Pod koniec pieczenia zalać potrawę mlekiem zmieszonym z jajami i zapiec, podawać posypane pietruszką.

Nadesłał: Małgorzata Znamierowska <www.niedziela.nl>