
Musaka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3015 razy.

2 cebule,
1-2 ząbki czosnku,
7-8 łyżek oleju z oliwek,
45 dag ugotowanej baraniny,
10 dag pieczarek,
2 łyżki zieleniny,
2 łyżki ketchupu,
sól, pieprz,
3 łyżki mąki,
8 dag sera żółtego,
3 jaja,
2 szklanki jogurtu

Plasterki cebuli i drobno posiekany czosnek podsmażyć w 4 łyżkach oleju, nie rumieniąc. Baraninę pokroić i zemleć. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokroić, dodać do mięsa i wymieszać starannie z ketchupem, cebulą, czosnkiem i posiekaną zieleniną. Utrzeć ser. Masę mięsną wyłożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia i posypać połową ilości sera. Rozbite jaja wymieszać z jogurtem, połączyć potrawę i po wierzchu posypać pozostałą ilością sera. Piec w temp. 180 st. C do zrumienienia. Podawać z ziemniakami i surówką.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>