

Musaka z baklažánov

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Baklažány nakrájame na plátky, posolíme a necháme vypotiť. Potom ich umyjeme horúcou vodou a osušíme papierovými obrúskami. Vložíme ich do pekáča, ktorý sme vyložili alobalom a vymazali olivovým olejom. Baklažány pečieme v rúre predhriatej na 200 °C asi 15 minút. Na olivovom oleji krátko osmažíme nakrájanú cibuľku a potom mleté mäso. Pridáme nakrájané paradajky, bobkový list, čierne korenie, prelisovaný cesnak. Dusíme a občas podlievame vývarom. Keď je mäso mäkké, pridáme nasekanú petržlenovú vňať. Príprava bešamelu: na rozpustenom masle krátko osmažíme múku, zalejeme chladným mliekom a za stáleho miešania asi 5 minút varíme. Pridáme soľ, čierne korenie a parmezán. Bešamel necháme trochu vychladnúť a primiešame rozšľahané vajcia. Do ohňovzdornej nádoby znovu poukladáme baklažány, na ne časť restovaného mäsa, znovu baklažány, mäso a zakončíme vrstvou baklažánov. Zalejeme pripraveným bešamelom. Musaku pečieme v rúre p redhriatej na 220 °C cca 20 až 30 minút. Musaku z baklažánov podávame teplú ako predjedlo alebo hlavný chod s čerstvým šalátom podľa chuti.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 150 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Mleté mäso miešanej** - 500 g
- **Parmezán** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 40 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Bobkový list** - 0.8 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

