

# Bramborová musaka na řecký způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- brambory 1 kg
- rajčata 5 ks
- lilek 2 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 2 ks
- majoránka 1.2 svazek
- petržel 1 svazek
- směs mletého masa 500 g
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- olej 4 lžíce
- skořice 1 lžička
- cukr krystal 1 lžička
- rajský protlak 2 lžíce
- rajčata 1 plechovka

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

PŘÍPRAVA:

Brambory umyjte a přibližně 20 minut vařte; poté rychle zchladte, oloupejte a nechte vychladnout; lilek a rajčata očistěte, umyjte a pokrájejte na plátky; lilek posolte a nechte chvíli vypotit; cibuli a česnek oloupejte a posekejte; bylinky umyjte a taktéž posekejte; mleté maso opečte na 1 PL horkého oleje; cibuli a česnek také krátce opečte; okořeňte solí, pepřem, cukrem a skořicí; přidejte rajčatový protlak a opražte; rajčata z konzervy a bylinky zamíchejte; nepřikryté nechte 10 minut vařit (horní obrázek); brambory pokrájejte na plátky.

#### POSTUP:

Pečící troubu předehřejte na 200°C; lilek jemně osušte a na 3 PL oleje opečte do zlatova každou porci po obou stranách; máslo rozehejte; poprašte ho moukou a směs opražte; zalijte mlékem a vodou; poté svařte; vmíchejte bujón a nechte přibližně 5 minut vařit; okořeňte solí a pepřem; 3/4 bramborových plátků a mleté maso navrstvěte do veliké vymazané nákytové formy (spodní obrázek); lilek, rajčata a zbytek brambor na to střídavě navrstvěte; rozdělte na to šťávu a parmazán; poté pečte přibližně 40 minut do zlatova.

### **Poznámka:**

plechovka rajčat - 500 g