

Musaka se sýrovým bešamelem

🕒 90 minut

náročnost ●●●○

Ingredience (6 porcí)

- Lipánek tavený sýr
- 2 menší lilky
- 5 brambor (cca 500 g)
- sůl
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1/2 lžičky skořice
- tymián, oregano, bobkový list, muškátový oříšek
- 500 g hovězího nebo jehněčího mletého masa
- 1 dl červeného vína
- 400 g rajčat v plechovce
- 90 g Jihočeského másla
- 70 g hladké mouky
- 600 ml Jihočeského mléka



Návod na přípravu:

Lilky nakrájíme na zhruba centimetrové proužky. Můžeme je osolit a nechat vypotit. Vodu poté setřeme ubrouskem. Brambory nakrájíme na tenčí plátky. Kolečka vyskládáme na plech s pečicím papírem a pokapeme olivovým olejem. Dáme je péct do předehřáté trouby na 180 °C asi 25 minut.

Na pánvi osmažíme na oleji nadrobno nakrájenou cibuli. Když cibule zesklivatí, přidáme koření, které necháme minutku rozvonět. Poté přidáme mleté maso, sůl, pepř a zhruba 5 minut restujeme. Nakonec přidáme prolisovaný česnek, víno a ještě další 2 minuty restujeme.

Ve středním kastrůlku připravíme jíšku. Rozpustíme máslo, na kterém krátce osmahneme mouku. Po částech zamícháme mléko, až nám vznikne světlý bešamel. Do bešamelu přidáme 5 trojúhelníčků taveného Lipánka. Dle chuti dosolíme a ochutíme muškátovým oříškem.

Zapékací mísu potřeme olivovým olejem. Na její dno dáme brambory, na ně lilky, mleté maso, opět lilky, zbytek masa a navrch bešamel. Musaku dáme zapéct do trouby na 190 stupňů 45 minut, dokud není krásně opečená.