

Moussaka

Moussaka

Ingrediente :

2 cepe taiate marunt, 2 linguri de margarina, 400 g carne tocata, 1 pahar de vin alb, 1 cutie de rosii in sos de bulion taiate marunt, 2 linguri de patrunjel tocat, 2 catei de usturoi, 1 cub de knorr, 500 g vinete. Pt. sosul bechamel: 3 cani de lapte, 5 linguri de faina alba, sare, piper si nucsoara macinata, 2 rosii

Preparare :

Caliti ceapa intr-o tigaie cu o lingura de margarina. Adaugati carnea si lasati-o in tigaie timp de 5 minute. Se adauga vinul alb, rosiile in bulion, usturoiul, patrunjelul si cubul de knorr dizolvat in putina apa. Lasati la foc mic aceste ingrediente timp de 15 min, adaugati o linura de faina si amestecati bine. Luati tigaia de pe foc. Spalati si curatati vinetele, taiati-le felii si bagati-le in cuptor cu un pic de ulei de masline. Se coc la cuptor pana devin moi. Intr-o oala medie se adauga 2 cani de lapte cu margarina ramasa. Cand incepe sa fiarba se adauga faina dizolvata in alta cana de lapte si se lasa sa fiarba inca 5 minute la foc potrivit si amestecand continuu. Condimentati cu sare, piper si nucsoara macinata... acesta este bechamelul. Intr-o tava de cuptor unsa cu ulei sau margarina, adaugati un strat de vinete, deasupra carnea tocata si sosul bechamel. Ultimul rand adaugati felii de rosii si vinete si deasupra sosul bechamel. Preasarati branza rasa deasupra. Bagati la cuptor timp de 30 min si ultimele minute da-ti la gratinat! pofta buna... sunt multe variante de a face aceasta reteta, inclusiv de bechamel... dar eu am ales-o pe asta sperand sa va placa! pofta buna si astept comentarii!