

Musaca cu feta

Musaca cu feta

Ingrediente :

500 g carne tocata, 800 g rosii, 800 g cartofi, 600 g zucchini, 200 g brinza feta (sau telemea), 500 ml lapte, 40 g unt, 40 g faina, 1 ceapa, 2 catei usturoi, nucsoara, 2 linguri bulion, 100 g parmezan ras, maghiran, 3 linguri suc lamiie, patrunjel tocat fin

Preparare :

Se incinge 1 lingura ulei intr-o tigaie, la foc potrivit, si se dinstuie ceapa si usturoiul tocate marunt. Se adauga carnea si se dinstuie inca 3-4 minute. Se adauga bulionul, rosiile decojite si tocate, maghiran. Se fierb la foc mic 20 minute. Se adauga patrunjelul, sucul de lamiie, sare si piper. Se cojesc si se taie cartofii felii si se aseaza intr-o tava. Se toarna 3 linguri de ulei si se coc cartofii la 250 grade Celsius 10 minute. Se taie zucchini felii. Se scot cartofii din cuptor. Se unge o forma termorezistenta, se aseaza 2 straturi alternative de cartofi, carne, dovlecei si brinza zdrobita. Se condimenteaza fiecare strat. Se termina cu cel de cartofi. Se caleste faina in unt, se adauga treptat laptele si se fierbe la foc mic 10 minute. Se adauga parmezanul si se dispune pe musaca. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 45 minute.