

OUT OF THE BLUE, Capsis Elite Resort: Традиционная Греческая Мусака



- 🕒 Время:
- 🍷 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- 🍴 Назначение: горячее блюдо

Ингредиенты

- Баклажаны: 3-4шт.
- Картофель: 4шт.,очищенный
- Говядина(или баранина): 500г, фарш
- Лук: 2 большие луковицы, мелконарезанне кубиками
- Чеснок: 2 зубчика, рубленые
- Красное вино: ½стакана
- Петрушка: 1/4стакана, свеженарезанная
- Томатная паста: 2столовые ложки
- Измельченные помидоры (или томатное пюре): 1стакан
- Сахар: 1чайная ложка
- Немного соли
- Перец свежемолотый
- Панировочные сухари: 2стакана
- Кефалотири*или сыр пармезан: 1стакан, тертый. Кефалотири (греч.кеφαλοτύρι) -твёрдый солёный сыр из козьего или овечьего молока.

Для соуса бешамель:

- Сливочное масло 1стакан
- Мука на 1стакан
- Молоко: 4стакана, подогретое
- Яйца: 4шт., слегка взбитые
- Молотый мускатный орех щепотка

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1: Баклажаны нарезать толщиной 1-1,3 см., посолить и поместить в дуршлаг на 20 минут (соль помогает убрать часть горечи). Картофель отварить целиком до готовности и нарезать ломтиками 0,5–0,7 см. Баклажаны ополоснуть от остатков соли, обсушить и обжарить на оливковом масле с обеих сторон пока они не подрумянятся.

Шаг 2: В большой сковороде обжарить говяжий (или бараний) фарш. Добавить лук и жарить около 5 минут. Добавить чеснок оставить еще на 1 минуту.

Добавить вино и дать фаршу потушиться. Добавить петрушку, томатную пасту, измельченные помидоры и сахар. Дать соусу покипеть с открытой крышкой в течение 15 минут, чтобы избыток жидкости мог испариться. Приправить по вкусу солью и перцем.

Шаг 3: Приготовить бешамель: растопить сливочное масло на медленном огне. Добавить муку, непрерывно взбивая венчиком до однородности. Постоянно помешивая добавить подогретое молоко к смеси. Варить на медленном огне, пока соус немного не загустеет, но не доводить до кипения. Снять с огня, добавить взбитые яйца и щепотку мускатного ореха. Вернуть на огонь и помешивать пока соус не загустеет. Соус должен получиться однородным, без комков.

Шаг 4: Разогреть духовку до 200°C. Жаропрочную глубокую форму слегка смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить картофель на дно жаропрочной формы. Затем слой баклажанов. Сверху добавить мясной соус и посыпать ¼ тертого сыра. Положить еще один слой ломтиков баклажанов и еще раз посыпать ¼ тертого сыра.

Вылить соус бешамель на баклажаны, разровнять лопаткой и посыпать оставшимся тертым сыром. Выпекать в духовке при температуре 180-200°C в течение 45-50 минут и пока соус бешамель не приобретет красивый золотисто-коричневый цвет.

Дать остыть в течение 15–20 минут, прежде чем нарезать на порции и подавать на стол.