



Мусака

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 1 Hrs
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Combair SE с 2015 года

Соус из рубленого мяса

2 ст. л. оливкового масла
500 г рубленого мяса
ягненка или рубленой
говядины
2 головки репчатого лука
2 зубчика чеснока
3 ст. л. томатного пюре
200 мл белого вина
400 г очищенных томатов в собственном соку, измельченных
½ ч. л. зиры
1 ч. л. листиков тимьяна, свежих
½ палочки корицы
1 лавровый лист
1 ст. л. паприки, молотой
1 щепотка кайенского перца
Соль
Перец
¼ лимона, цедра
2 ст. л. листиков орегано, свежих

Луковицы и зубчики чеснока очистить и мелко нарезать. Поджарить рубленое мясо в горячем масле. Добавить лук, чеснок и томатное пюре, потушить. Влить белое вино и довести до кипения. Добавить очищенные томаты в собственном соку, а также все ингредиенты и вместе с кайенским перцем, варить прибл. 10 минут. В завершении вынуть палочку корицы и лавровый лист, посолить и поперчить. Добавить орегано и цедру лимона, всё перемешать.

Соус бешамель





50 г сливочного масла

50 г муки

400 мл молока

200 г сметаны

2 яйца

Мускатный орех, молотый

Перец, молотый

Соль

Для подливы растопить сливочное масло, добавить муку и слегка подрумянить. Добавить молоко и сметану и довести до кипения, непрерывно помешивая. Убрать сковороду с плиты, добавить яйца, перемешать. Посолить, поперчить и добавить мускатный орех по вкусу.

Овощи

Оливковое масло

2 баклажана

450 г картофеля, не разваривающегося

Соль

Помыть баклажаны и нарезать ломтиками толщиной 7 мм. Помыть и очистить картофель, нарезать ломтиками толщиной 3 мм.

Посолить и смазать маслом ломтики баклажана и картофеля, уложить на противень, выстланный бумагой для выпечки и поместить в холодную камеру. Запечь.

Hot air humid 180 °C в течение 15 Mins

Prepare

150 г пармезана, тертого

Для мусаки выложить слоями баклажаны, картофель, соус из рубленого мяса и пармезан в форму для запекания. Полить соусом-бешамель. Поместить форму на решетку в холодную камеру. Запечь.

Hot air humid 180 °C в течение 1 Hrs

Советы

Вместо баклажанов использовать цукетти.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

