Grecka musaka z beszamelem

19 kwietnia 2010

Na szczęście, po długiej przerwie, powróciliśmy do zwyczaju gotowania w domu i do zapisywania przepisów ku pamięci. Do ugotowania musaki zainspirowała nas Pani Gessler podczas wizyty w greckiej restauracji w Poznaniu (program „Kuchenne rewolucje" w TVN), a dokładniej jej próba przekonania Greka do gotowania musaki „po polsku" – zdaniem mojego męża zupełnie niepotrzebnie.

Podstawą musaki jest słodki smak cynamonu – historycznie używanego jako środek konserwujący mięso ze względu na zawarte w nim fenole, które hamują rozwój bakterii odpowiedzialnych za psucie i maskującego smród psującego się mięsa. Musaka jest znana na Bałkanach i na Bliskim Wschodzie, w różnych wersjach w zależności od regionu.

Nasza musaka niestety też jest spolszczona – dodaliśmy ser ementaler i użyliśmy mięsa wołowo – wieprzowego zamiast jagnięciny. I jeszcze ten koncentrat pomidorowy dodawany do pomidorów. W sumie jednak wyszło nieźle. Lista składników jest długa, przygotowanie trwa około 1,5 godziny, ale oczywiście warto.

Składniki na 4 porcje:

- 500 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- 3 bakłażany
- 6 dużych ziemniaków
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 duże pomidory
- łyżka koncentratu pomidorowego
- 150 ml białego wina (akurat miałam como sur)
- 50 g masła
- 2 łyżeczki czubate mąki
- szklanka mleka
- 100 g tartego ementalera
- 50 g tartego parmezanu
- 2 żółtka
- przyprawy: pieprz, sól, ostra papryka, cukier, oregano suszone, gałka muszkatołowa, cynamon
- olej i oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od pokrojenia bakłażanów wzdłuż w plastry (szerokości około 8 mm), zasolenia ich i pozostawienia na około 30 minut.
2. Obieramy ziemniaki, kroimy je w plastry szerokości około 8 mm, smażymy z obu stron na oleju i osuszamy je z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
3. Bakłażany po 30 minutach spłukujemy zimną wodą i kładziemy na posmarowaną oliwą blachę. Pieczemy 15 minut w piekarniku (180-200 stopni) i przekręcamy na drugą stronę. Pieczemy do miękkości.
4. Pomidora obieramy ze skóry i ścieramy na tarce jarzynowej.
5. Na patelni smażymy pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany drobno czosnek i dodajemy mięso, które ma się przesmażyć tak, żeby woda z mięsa całkowicie odparowała.
6. Wtedy wlewamy wino i mieszamy, aż alkohol odparuje.
7. Dodajemy do mięsa pomidory, koncentrat pomidorowy i przyprawy: sól, pieprz, papryka, oregano, cynamon i gałkę muszkatałową. Dusimy, aż sos zgęstnieje i, jeżeli całość jest zbyt kwaśna, doprawiamy cukrem.
8. I jeszcze beszamel – do 50 g roztopionego na patelni masła dodajemy mąkę i mieszamy. Czekamy, aż zawrze i wlewamy mleko. Intensywnie mieszamy, żeby nie powstały grudki.
9. Przyprawiamy beszamel gałką, solą i pieprzem, mieszamy, aż zgęstnieje i zostawiamy do ostygnięcia. Następnie dodajemy żółtka i starte sery.
10. Nasza blacha ma wymiary 30x25cm, ale musakę można też zapiekać w mniejszych naczyniach. Zaczynamy układanie od warstwy ziemniaków, mięsa, bakłażanów, mięsa i bakłażanów, a na wierzch wylewamy warstwę beszamelu.
11. Ponieważ wszystkie składniki są już przesmażone, wystarczy zapiekać musakę około 30 minut w temperaturze 180 stopni.