

# Šéfkuchař doporučuje...



## Řecká musaka (4 pc)

### **Suroviny:**

2 velké lilky  
500 g brambor  
500 g mletého masa (mix hovězího a vepřového)  
100 ml suchého bílého vína  
olivový olej  
1 velká cibule  
3 stroužky česneku  
1 plechovka krájených rajčat  
1 lžička mleté skořice  
bazalka, oregáno, sůl, pepř

### Na bešamel:

25 g másla  
25 g hladké mouky  
250 ml mléka  
50 g strouhaného sýra dle chuti (eidam, madeland)  
muškátový oříšek  
sůl a pepř

### **Postup:**

Nejprve si připravíme masovou směs. V rozpáleném hrnci na olivovém oleji opékáme nadrobno nakrájenou cibulku. Jakmile zezlátne, přidáme i prolisovaný česnek a hned, jak se rozvoní, dáme do hrnce i mleté maso. Za stálého míchání restujeme asi 5 – 10 minut. Když se vyvaří tekutina, kterou maso pustilo, podlijeme vínem a necháme probublávat. Přidáme lžičku mleté skořice spolu s ostatním kořením, krájená rajčata a necháme dusit pod pokličkou za občasného míchání asi hodinu.