



Oikea moussaka

Aineet: 3-4 munakoisoa tai 6-8 perunaa

2-3 rkl öljyä

1-2 tl kanelia

Täyte:

300 g lampaan jauhelihaa

2 sipulia

1 valkosipulinkynsi

1 dl tomaattisoseetta

1-2 punaviinietikkaa

Kastike:

2 rkl öljyä tai margariinia

3 rkl vehnä jauhoja

1/2 l maitoa

1 muna

1 dl juustoraastetta

1 tl muskottipähkinää

(suolaa)

Pinnalle:

juustoraastetta

Valmistus: Viipaloi munakoisot tai perunat ja kuumenna erä kerrallaan nopeasti öljyssä isolla paistin pannulla. Mausta kanelilla ja laita puolet uunivuokaan. Ruskista jauheliha ja hienonnettu sipuli. Lisää mausteet, tomaattisose ja etikka. Kiehauta.

Kaada lihakastike tasaisesti munakoisoviipaleille ja levitä niistä loput lihan päälle. Valmista valkokastike sekoittamalla jauhot sulaan rasvaan ja lisäämällä vähitellen yhä sekoittaen maitoa. Keitä viisi minuuttia, jäähdytä ja lisää muna ja juustoraaste. Kaada kylmä kastike vuokaan munakoisoviipaleille ja valuta kastiketta veitsellä tai lusikalla auttaen myös vuolan pohjalle. Ripottele pintaan juustoraastetta. Kypsennä uunissa 200-asteessa 30-40 minuuttia. Lisänä vihreää salaattia.