



Musaka

Aineet: Ainekset 4-6 annokseen:
800 g munakoisoja
suolaa
2,5 dl oliiviöljyä
200 g sipulia
600 g tomaatteja
600 g naudan jauhelihaa
2,5 dl kuivaa valkoviiniä
1/4 tl sokeria
1/2 tl jauhettua kanelia
vastajauhettua mustapippuria
1 pieni oksa tuoretta tai
1 tl kuivattua oreganoa
1 nippu persiljaa
100 g korppujauhoja
100 g graviéra-juustoa (tai parmesaania) raastettuna
40 g voita (+ vuoan voiteluun)
4 rkl vehnä jauhoja
7,5 dl maitoa
raastettua muskottipähkinää
2 tl sitruunamehua
3 munaa

Valmistus: Huuhdo munakoisot, poista kannat ja leikkaa pitkittäin noin 1/2 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.

Pane viipaleet suolalla maustettuun kylmään veteen ja anna maustua noin 20 min.

Valuta ja taputtele sen jälkeen kuivaksi talouspaperilla.

Kuumenna 3-4 rkl oliiviöljyä suuressa teflonpannussa.

Paista viipaleet kovalla lämmöllä ja useammassa erässä molemmin puolin vaaleanruskeiksi: lisää pannulle välillä oliiviöljyä.

Imeytä ensin rasva talouspaperin päällä.

Kuori ja silppua sipulit.

Kasta tomaatit kuumaan veteen, kuori, poista kannat ja paloittele malto. Kuullota sipulit pannulle jääneessä öljyssä.

Lisää jauheliha, murentele se ja paista kovalla lämmöllä, kunnes neste on haihtunut.

Sekoita joukkoon tomaatit, valkoviini, suola, sokeri, kanelijauhe ja pippuri ja hauduta keskilämmöllä kannen alla noin 5 min.

Huuhdo yrtit, ravistele kuiviksi, hienonna ja lisää seokseen.

Hauduta vielä 5 min ja nosta jäähtymään.

Säädä uuni kuumenemaan 180 asteeseen.

Sekoita jauhelihaseokseen noin 2 rkl korppujauhoja ja puolet juustoraasteesta.

Kuumenna voi kasarissa, lisää jauhot ja anna kypsyä hetken aikaa.

Sekoita maito vähän kerrallaan joukkoon ja kuumenna kiehuvaaksi.

Keitä kastiketta hiljalleen runsaat 5 min koko ajan sekoittaen.

Mausta suolalla, pippurilla, muskottipähkinällä ja sitruunamehulla.

Anna hieman jäähtyä.

Vatkaa 2 munaa ja sekoita kastikkeeseen yhdessä lopun juustoraasteen kanssa.

Voitele uunivuoka voilla ja jauhota korppujauholla.

Sekoita jauhelihaan 1 muna.

Lado puolet munakoisoista vuoaan pohjalle, levitä päälle jauheliha, sitten loput munakoisot ja lopuksi kastike.

Kypsennä ruokaa uunin keskiosassa noin 1 tunti.

Leikkaa nelikulmaisiksi palasiksi ja tarjoa.