Bramborová musaka se sýrem

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g brambor
4 lžíce oleje
sůl
pepř
2 cibule
1 stroužek česneku
400 g mletého hovězího
400 g krájených sterilovaných rajčat
100 ml bílého vína
1 lžička oregana
3 lžíce sekané petrželky
trochu tuku
50 g másla
3 lžíce mouky
500 ml mléka
100 g strouhaného sýra
muškátový oříšek

Postup

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na plátky. Opékáme je na 2 lžících oleje 6-8 minut. Osolíme a opepříme. Cibuli a česnek oloupáme, nakrájíme a spolu s masem opečeme na zbytku oleje. Přidáme rajčata, přilijeme víno. Okořeníme oreganem, petrželkou, solí a pepřem. Povaříme 8-10 minut.
Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Brambory a masovou směs plníme po vrstvách do vymazané nákypové formy. Máslo rozpustíme. Přidáme mouku a lehce osmažíme. Zalijeme mlékem a za stálého míchání necháme vzkypět. Přidáme strouhaný sýr. Ochutíme solí, pepřem a muškátem. Omáčkou polijeme brambory a asi 40 minut pečeme.