

Musaca de Cartofi cu Carne Tocată și Smântână [+ ȘMECHERII]



Musaca de Cartofi cu Carne Tocată și Smântână [+ ȘMECHERII]



Serviți **musacaua** cu un plus de smântână și mărar pentru o prezentare estetică și un gust delicios. Această rețetă aduce o abordare unică și personalizată a musacalei tradiționale, combinând aromele clasice cu un twist modern.

- 500 g carne de porc (pulpă) tocată
- 2 kg cartofi
- 2 cepe medii/mari
- 1 praz
- 1 morcov mediu/mare
- 50 ml ulei măsline sau fl. soarelui
- 1 căciulie de usturoi
- 4-5 buc ceapă verde
- 2-3 dovlecei
- câteva rondele ardei gras roșu
- 200-250 g smântână grasă
- 50 g cascaval
- 1 legătură pătrunjel verde

- 1 legătură mărar verde proaspăt
- 2 ouă
- sare și piper după gust

1. Fierbeți cartofii cu o linguriță de sare pentru 30-40 de minute.



2. Condimentați dovleceii cu sare, piper și ulei de măsline, apoi coaceți-i la cuptor la 180 de grade pentru 15-20 de minute.

3. Căliți ceapa și prazul în ulei de măsline, adăugați sare și gătiți pentru 10 minute.

4. Introduceți morcovul răzătorit și continuați să gătiți.



5. Gătiți carnea în amestecul de ceapă și praz, adăugați piper, smântână, ouă, mărar și pătrunjel. Amestecați bine.

6. Pisați cartofii fierti, adăugați sare, piper și ceapă verde tocată.

7. Ungeți o tavă cu unt, apoi așezați straturi de cartofi, dovlecei și carne. Repetați.



8. Amestecați smântâna, cașcavalul ras și un ou, apoi întindeți amestecul peste musaca.

9. Decorați cu rondele de ardei gras și coaceți la cuptor la 180 de grade pentru 40-50 de minute.

