

Musaca de Cartofi cu Carne Tocată și Vinete – Rețetă de Musaca Grecească



Când te gândești la această musaca grecească, preparată cu cartofi, carne tocată și vinete, e imposibil să nu-ți fie stârnită pofta. Carnea tocată, armonios combinată cu feliile de cartofi prăjiți și de vinete, se îmbină perfect sub stratul cremos de sos Bechamel. Fiecare ingredient își joacă rolul, contribuind la crearea unui preparat culinar excepțional.

Musaca Grecească



Această **musaca** nu doar că își merită locul în caietul de rețete, dar **gustul său deosebit** te va convinge că este o alegere culinară de “milioane”.

Pentru a descoperi ingredientele necesare preparării musacalei grecești, te invit să consulți descrierea de mai jos. De asemenea, pentru instrucțiuni amănunțite, pas cu pas, privind realizarea musacalei de cartofi cu carne tocată și vinete, te îndemn să urmărești videoclipul atașat.

- 1 kg carne de vită, oaie, porc, chiar și de pasăre
- 2 vinete mari, aprox. 2 kg
- 500 gr cartofi
- 2 cepe mari

- 100-150 gr brânză maturată (în rețetă folosesc parmezan)
- 2 albușuri
- 1 căciulie de usturoi
- 4-5 firicele de cimbru normal (sau uscat o linguriță), sau cimbru lămâios
- 4-5 crenguțe de oregano proaspăt, sau 1 linguriță uscat
- 2 frunzulițe de dafin
- 500 ml suc de roșii
- 25 gr pastă de tomate
- 1 linguriță de sare
- 1/2 linguriță piper măcinat proaspăt
- 20 gr unt pentru uns tava
- 150-200 ml ulei pentru prăjit, cartofii și vinetele
- 100 ml ulei de măsline pentru carne
- 1 legătură de pătrunjel proaspăt

Pentru sosul la musaca:

- 125 gr unt 82% grăsime
- 125 gr făină de grâu
- 1 litru de lapte
- 3 ouă întregi și două gălbenușuri

1. Taie două cepe mărunt și pregătește restul ingredientelor.
2. Taie două vinete, îndepărtează capetele și feliază-le la aproximativ jumătate de centimetru grosime.

3. Taie jumătate de kilogram de cartofi în felii de jumătate de centimetru grosime.
4. Toacă mărunt 10 căței de usturoi.
5. Prăjește cartofii în jumătate de centimetru de ulei (de floarea-soarelui sau măsline) într-o tigaie.
6. Prăjește și vinetele în ulei.
7. Încinge aproximativ 100 ml de ulei de măsline într-o tigaie și adaugă cele două cepe tocate mărunt. Adaugă sare și piper proaspăt măcinat.

8. Adaugă câteva crenguțe de oregano proaspăt și cimbru lămâios, precum și două frunze de dafin. Lasă-le să se gătească împreună.



9. Adaugă cei 10 căței de usturoi tocați mărunț și lasă să se gătească împreună.

10. Adaugă un kilogram de carne de vită mărunțită și lasă-o să se rumenească.

11. Adaugă o lingură de pastă de tomate și amestecă.

12. Adaugă 450 ml de suc de roșii și o legătură de pătrunjel proaspăt. Lasă să se gătească.

13. Într-un bol separat, bate două albușuri de ou cu 3-4 linguri de apă rece și puțină sare. Adaugă albușurile peste carnea răcită și amestecă.

14. Pregătește un sos amestecând 3 ouă întregi și 2 gălbenușuri cu jumătate de litru de lapte. Adaugă puțină sare și amestecă.



15. Într-o crăticioară, topește 125 grame de unt și adaugă 125 grame de făină. Amestecă și adaugă restul de jumătate de litru de lapte simplu.

16. Încorporează treptat amestecul de ouă și lapte. Adaugă puțin parmezan ras.

17. Începe asamblarea într-o tavă unsă cu unt. Așază un strat de cartofi prăjiți, adaugă puțină sare, piper și parmezan. Adaugă un strat de vinete prăjite, sare, piper și parmezan. Pune carnea pe deasupra și adaugă un alt strat de vinete și parmezan.



18. Toarnă sosul preparat anterior peste toate straturile și presară cu parmezan ras.

19. Coace musacaua la cuptorul preîncălzit la 180 de grade pentru aproximativ 40-50 de minute.



