

Musaca rapidă și ușor de făcut – Încearcă și vei fi uimit de această explozie de arome



Musaca rapidă



Pregătit/ă pentru o **explozie de arome** într-o farfurie? Astăzi îți aducem o **musaca rapidă și delicioasă** care va eclipsa orice alt preparat! **Cartofi albi și dulci**, combinați cu **carne de vită aurie și crocantă**, se unesc într-o **armonie perfectă**. Un **strat de cașcaval topit** adaugă o **crustă aurie de neegalat**. Te așteaptă o rețetă ce-ți va cuceri simțurile.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 500 g carne tocată de vită
- 1 kg cartofi
- 2 cartofi dulci
- 3 cepe medii
- 1 căciulie de usturoi
- 200 g cașcaval
- 300 g untură de pasăre/porc
- 30 ml ulei de floarea soarelui

- 1 linguriță boia dulce
- 1 linguriță oregano
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță sare

1. Încălzește untura (sau ulei de floarea-soarelui rezistent la temperaturi înalte) într-o tigaie adâncă.
2. Taie 1 kg de cartofi și 2 cartofi dulci în felii subțiri și prăjește-i în untură pentru 7-12 minute, până se rumenesc.
3. Într-o altă tigaie, adaugă 30 ml de ulei de floarea-soarelui, încălzit la foc moderat-mic.
4. Adaugă 3 cepe medii tocate, o linguriță de sare și călește-le până devin translucide.
5. Adaugă un cățel de usturoi pisat și gătește timp de 5-6 minute până ceapa este rumenită.
6. Adaugă 500 g de carne de vită tocată și călește până se gătește bine.
7. Condimentează cu o linguriță de boia dulce, o linguriță de piper proaspăt măcinat și o linguriță de oregano, apoi gătește carnea până este bine rumenită.
8. Într-o tavă de cuptor, formează un strat de cartofi prăjiți și deasupra adaugă carnea gătită.
9. Rade 200 g de cașcaval pe deasupra compoziției din tavă.
10. Pune tava în cuptor, la 200°C, pentru 5-10 minute (doar căldură de sus), până când cașcavalul se gratinează.