



Musaca de vinete – Greek Musaka

Astăzi la prânz, ca fel principal, am preparat o musaca de vinete, *Greek Musaka*, cu carne de curcan.

Este mult mai ușoară decât cea de cartofi, iar carnea de curcan este preferata familiei, deci pot spune că a fost un succes!

Deși pare foarte laborioasă, nu este de fapt atât de greu de preparat, iar rezultatul final va fi la înălțimea așteptărilor.



Ingrediente



- 5 vinete

Sos Bechamel:

- 1 litru lapte
- 100 grame unt gras (eu folosesc acest unt de 82%)
- 2 ouă
- 80 grame făină

- 50 grame parmezan răzuit (fie [acest Parmigiano-Regianno](#) pe care îl răzuim noi, fie [acest parmezan](#) deja răzuit)
- sare, piper, nucșoară

Umplutura de carne:

- 1 kg carne tocată amestec porc și vită (se poate folosi și carne tocată de curcan, cum am folosit eu)
- două cepe medii
- 1 morcov
- 2 tije de țelină verde
- 2 căței de usturoi
- o conservă de roșii în bulion de 400 grame
- 100 ml apă
- 2 linguri ulei de măsline ([acesta](#) are un gust autentic)
- 100 ml vin alb sec
- 50 ml lapte
- sare, piper

Preparare sos Bechamel

Prepararea sosului este identică cu cea descrisă la această [rețetă de sos Bechamel](#), cu mențiunea că acum adăugăm la final două ouă.

Într-o cratiță punem laptele la încălzit.

În altă cratiță punem untul la topit pe foc mic.



Când untul este topit, adăugăm toată făina odată și amestecăm

rapid până se omogenizează bine și nu avem cocloașe.



Laptele cald se adaugă peste untul amestecat cu făină, puțin, câte puțin, amestecând în continuu.



După ce amestecul s-a omogenizat adăugăm sare, piper, nucșoară, după gust.



Fierbem sosul 5-6 minute, adăugăm parmezanul și omogenizăm bine până când avem un sos cremos, fără cocoloașe.



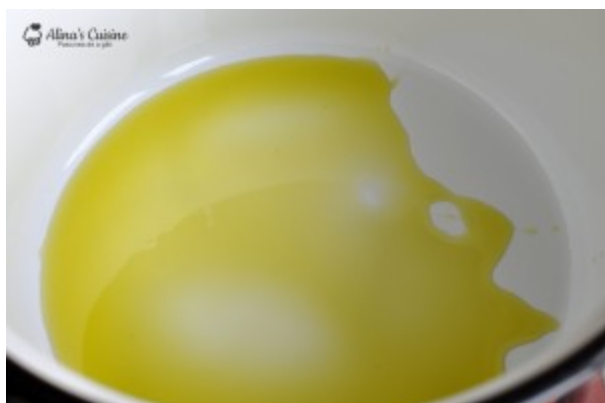
Adăugăm două ouă și omogenizăm. Lăsăm deoparte până îl folosim.





Preparare umplutură de carne

Într-o cratiță punem pe foc uleiul de măsline și adăugăm ceapa, morcovul, țelina și usturoiul tocate mărunt.





Le călim pentru 5 minute, după care adăugăm carnea tocată și amestecăm bine.



Călim carnea până când aceasta își schimbă culoarea și adăugăm vinul.

După ce vinul s-a evaporat, în aproximativ 10 minute, adăugăm roșiile pasate și apa și condimentăm cu sare, piper, după gust.





Fierbem sosul până când lichidul scade, aproximativ 90 minute.
Oprim focul și adăugăm un polonic de sos Bechamel,
omogenizând.



Asamblare

Vinetele se taie felii, se presară cu sare, piper.

Punem o tigaie grill la încins, adăugăm un pic de ulei de măsline și coacem feliile de vinete pe ambele părți.



De fiecare dată când punem un rând de vinete pe grill, punem și puțin ulei de măsline.

Într-o tavă punem 2 linguri de ulei de măsline și îl întindem pe toată suprafața tăvii.

Așezăm un strat de vinete, ușor suprapuse, ungem cu puțin sos Bechamel, presărăm parmezan răzuit, un strat de carne, din nou un strat de vinete, presărăm parmezan, încă un strat de carne (nu punem Bechamel) și acoperim cu un ultim strat de vinete.





Deasupra turnăm sosul Bechamel și presărăm parmezan.



Se coace în cuptorul preîncălzit la 185 de grade Celsius, până când prinde o crustă aurie brună (aproximativ 45 de minute).



Poftă bună!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!