



Musaka cu piure si carne de curcan

La felul doi va propun o reteta gustoasa de musaka cu piure si carne de curcan.



Piure de cartofi

Ingrediente si preparare piure



- 9 cartofi medii
- Lapte
- Unt
- Sare

Pregatim un piure putin mai tare decat cel ca si garnitura. Il lasam deoparte sa se raceasca.

Ingrediente tocatura

- 1 kg carne tocata de curcan sau ce carne doriti sa folositi
- 3-4 linguri ulei de floarea soarelui
- 2 cepe
- 1 morcov
- 1 legatura de patrunjel
- 2 linguri pasta de tomate sau 150 ml suc de rosii
- 150 ml apa
- Sare
- Piper
- Cimbru uscat (aproximativ 1 lingurita)

Preparare

Ceapa o tocam marunt si o calim in ulei cateva minute, apoi adaugam morcovul razuit si mai calim alte 3-4 minute.



Punem carnea tocata, omogenizam



bine si amestcam din cand in cand.

Cand carnea si-a schimbat culoarea, adaugam pasta de tomate si lasam sa fiarba cateva minute, apoi adaugam 150 ml apa.



Adaugam condimentele, sare dupa gust si lasam la foc mic pana cand scade lichidul din carne



(30 de minute, aproximativ).
focul si lasam

sa se raceasca Oprim
putin.



Asamblare

Preincalzim cuptorul la 180 de grade.

Ungem o tava de 20×30 cm cu putin ulei, punem 2 foi dafin si



intindem primul strat de piure.

Nivelam bine apoi punem un strat de carne, din nou un strat subtire de piure, strat de carne, si ultimul strat de piure.



Deasupra turnam un amestec din :

- 3 oua
- 200 ml smantana de gatit
- 125 grame cascaval razuit
- Sare
- Puptina nucsoara (daca va place)



Batem ouale cu sare, adaugam smantana apoi cascavalul.



Omogenizam bine si turnam amestecul



deasupra ultimului strat de piure.

Punem tava la cuptor pentru aproximativ 35-40 de minute.



Se serveste calda, cu salata de muraturi sau cu ce garnitura preferati.



Pofta buna !

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 încercat aceasta rețeta?

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!