



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Мусака из лука-порей

Pirasa Musakkası



1 кг. лука-порей
250 гр. фарша
1 маленькая луковица
1 ст.л. томатной пасты
0,5 стакана растит. масла
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. красного перца
1 ч.л. соли
1 стакан мясного бульона

- # Лук мелко порезать, пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Добавить фарш, готовить 10 минут, затем добавить томатную пасту, соль, красный и черный перец. Снять с огня через 3 минуты.
- # Лук-порей порезать кружочками шириной 1 см.
- # Половину лука-порей выложить в кастрюлю, сверху добавить половину фарша. Затем снова лук-порей и оставшийся фарш. Залить бульоном, закрыть крышкой.
- # Готовить на среднем огне 10 минут, затем огонь убавить и готовить еще 40 минут.
- # Снять с огня, оставить на 10 минут, затем перемешать.

Также блюдо можно приготовить в духовке.