



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

Мусакка Огретен с Баклажанами

Patlican Musakka Ogreten



1 кг.баклажан
2 луковицы
250 гр.мясн.фарша
5 стол.ложек раст.масла
2 помидора
1 стол.ложка томат.пасты
2 зелёных перца
1 чайн.ложка соли
2 стакана воды

- # Баклажаны очистить от кожицы(полосками),положить на 30минут в солёную воду.
- # В кастрюлю положить мелко порезанный лук и обжарить на раст.масле до золотистого цвета.
- # Через каждые 5минут, поочерёдно добавлять- фарш,мелко порезанные перцы,томат.пасту,порезанные помидоры.
- # После,добавить 1,5стакана горячей воды и готовить на среднем огне 15минут.
- # Баклажаны достать из солёной воды,порезать и выложить на противень.
- # Сверху положить сначала приготовленную мясную начинку,потом соус-Бешамель.
- # Запекать в духовке до золотой корочки,при температуре 180.

Соус-Бешамель: обжарить 2 стол.ложки муки с 1 стол.ложкой маргарина. Понемногу добавить 1стакан молока,помешивать,когда получится каша,посолить и полить на баклажаны с мясом.