Мусакка Огретен с Баклажанами

Patlıcan 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
1чайн.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 сначало 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 кашица,посолить и полить на баклажаны с мясом.

© ml.md (русский) рецепт #: 197 | название рецепта: Мусакка Огретен с Баклажанами | история: 27.04.2024 - 15:14