MUSAKA



<https://www.youtube.com/watch?v=dvBUPfBwaww>

Tämä kreikkalainen erikoisuus erinomaista etukäteen tehtävää ruokaa, varsinkin kun ruokittavana on iso joukko. Musakassa on kerroksittain munakoisoa, kevyesti maustettua jauhelihaa ja kermaista béchamelkastiketta ja se tulisi tarjoilla kuplivan kuumana. Lisukkeeksi tarvitaan vain rapeaa salaattia. Kastikkeeseen voi lisätä fetaa tai parmesaania, mutta muutkin juustot toimivat hyvin, myös maidottomat vaihtoehdot.



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 1 tunti 15 minuuttia**Kypsennysaika:** 40 minuuttia**6 hengelle**  |
| 3 | Munakoisoa  |
|  | Suolaa  |
|  | Oliiviöljyä |
| 2  | Isoa sipulia pilkottuna  |
| 3 | Valkosipulinkynttä hienoksi pilkottuna  |
| ½ tl | Kanelia  |
| ¼ tl  | Paprikajauhetta tai mietoa chilijauhetta  |
| 500 g | Lampaanjauhelihaa  |
| 1 rkl  | Tomaattipyreetä |
| 2 dl | Punaviiniä |
|  | Vastajauhettua mustapippuria  |
| ½ tl  | Kuivattua oreganoa |
| 6 rkl  | Vehnäjauhoja |
| 1 | Annos béchamelkastiketta  |
| 75 g | Murennettua fetaa tai raastettua parmesaania |
| 1. Leikkaa munakoisot pitkittäin ½ cm:n paksuiseksi viipaleiksi. Pane viipaleet siivilään, ripottele päälle suolaa ja jätä valumaan 30 minuutiksi, niin suola vetää kitkerät nesteet pois. Huuhdo viipaleet ja taputtele ne kuiviksi talouspaperilla.
2. Kuumenna 2 rkl oliiviöljyä paksupohjaisessa padassa tai paistinpannussa ja paista sipulia ja valkosipulia 2 minuuttia, niin että ne pehmenevät. Sekoita joukkoon mausteet.
3. Lisää jauheliha ja ruskista. Kääntele jauhelihaa koko ajan puukauhalla ja riko paakut. Lisää tomaattipyree ja viini, mausta seos suolalla ja pippurilla ja sekoita hyvin. Kuumenna seos kiehuvaksi, alenna lämpö mahdollisimman pienelle ja hauduta ilman kantta välillä sekoitellen 40 minuuttia. Nosta astia levyltä ja sekoita joukkoon oregano.
4. Kuumenna sillä aikaa sen verran oliiviöljyä, että se peittää paistinpannun pohjan. Sekoita jauhojen joukkoon suolaa ja pippuria ja kääntele munakoisoviipaleet jauhoissa. Paista viipaleet erissä molemmilta puolilta ruskeiksi. Valuta hyvin talouspaperin päällä.
5. Valmista béchamelkastike ja sekoita joukkoon feta tai parmesaani.
6. Kuumenna uuni +190°C-asteiseksi. Levitä 20 x 25 cm:n kokoisen uunivuoan pohjalle munakoisoviipaleita, sitten puolet jauhelihasta, uudelleen munakoisoa, loput jauhelihasta ja päällimmäiseksi munakoisoviipaleita. Kaada päälle béchamelkastike. Paista vuokaa uunissa 40 minuuttia tai kunnes pinta on saanut väriä ja kuplii.
 |
| **MAIDOTON** myös kananmunaton ja pähkinätön **Valmista musaka ohjeen mukaan**, mutta tee maidoton béchamelkastike. Käytä maidotonta, soijapohjaista juustoa.  |
| **GLUTEENITON myös kananmunaton ja pähkinätön** **Valmista musaka ohjeen mukaan**, mutta korvaa munakoisojen leivittämiseen käytetyt vehnäjauhot riisijauhoilla[[1]](#footnote-1) ja valmista gluteeniton béchamelkastike. |
| **VARO chiliä**, koska se ei sovi kaikille. Jätä chilijauhe tarvittaessa pois.  |
| **VIHJE** **Älä nuukaile talouspaperin kanssa**, kun valutat öljyä munakoisoviipaleista, sillä se estää musakaa uimasta öljyssä.  |

1. https://www.virtasalmenviljatuote.fi/tuote/gluteeniton-hieno-riisijauho/?utm\_source=google&utm\_campaign=Google%20Shopping&utm\_medium=cpc&utm\_term=1500&gclid=CjwKCAjwv\_iEBhASEiwARoemvJ5vxdgA86Z-Jovra0vmFC-FjWPJ6tg8fBLWIlNUvTZdooxCCzOYwhoC-HoQAvD\_BwE [↑](#footnote-ref-1)