

UČÍME SE OD MISTRA: Řecká musaka

„A vážně chcete musaku? S tou je ale hrozně práce,“ řekla Martha Elefteriadu, když jsme ji lákali do naší redakční kuchyně. Práce to byla, ale výsledek předčil očekávání. Vyzkoušejte a dáte nám za pravdu! Připravila JANA ZBYŇKOVÁ Foto MAREK KUČERA

Martha nám ukázala spoustu různých triků, jak si ulehčit práci a zároveň neošdít výsledek. Třeba strouhání rajčat nás nadchlo. Je to tisíckrát jednodušší než spařování, loupání a následné krájení najemno.

Martha kromě celoživotního zpívání a tančení také vaří, a to skoro profesionálně. Je totiž autorkou řecké kuchařky, která poprvé vyšla v roce 1992, dočkala se 4 vydání a ve své době byla jednou z nejuspěšnějších kuchařek na trhu. „Její úspěch je ale především úspěchem řecké kuchyně. A ta boduje jednak proto, že Řecko bere spousta Čechů jako srdeční záležitost a ti všichni přijedou z dovolené a chtějí si vařit řecká jídla. A druhým důvodem je, že je výjimečně jednoduchá a skvěle vyvážená,“ říká Martha. (Víc informací o skvělé kuchařce a zpěvačce najdete na www.martha-tena.net.)

Musaka

PŘÍPRAVA 40 MINUT ■ PEČENÍ 50 MINUT ■ PRO 8-10 OSOB ■ **SNADNĚ** ✕

5 středních lilků
4-5 větších brambor, varný typ B
4 zralá masitá rajčata
1 velká cibule
2 lžíce přepuštěného másla
600g mletého masa (může být i směs, například jehněčího a hovězího)
1 sklenka červeného vína
špetka mleté skořice + sůl
rostlinný olej na opékání
NA BEŠAMEL
3 lžíce přepuštěného másla
5-6 lžic mouky
750ml plnotučného mléka
3 vejce, žloutky a bílky oddělené
hrnek strouhaného čedaru
špetka muškátového oříšku

SRPEN 2015

Co se naučíte?

- ✓ Připravit lilky pro další úpravy
- ✓ Podusit a ochutit mleté maso
- ✓ Uvařit jemný bešamel se sýrem
- ✓ Navrstvit a upéct skvělou musaku

* Navrstvené blaho pod zlatavou krustičkou

FOTO: XXX | FOOD STYLING: XXX | DEKOR STYLING: XXX | NÁDOBÍ ZAPŮJČILY FIRMY: XXX

SRPEN 2015

PŘÍPRAVA pravé řecké musaky



1-2 Omyté lilky nakrájejte na zhruba 1cm plátky. Pořádně je osolte (nebojte se, sůl potom opláchnete) a dejte na síto vysušet - trvá to asi 30 minut.



3 Brambory oloupejte, nakrájejte na 1cm plátky a dejte uvařit v osolené vodě do poloměkka - nesmí být rozvařené! Pak je slijte a odložte.



10 Jíšku zalijte horkým mlékem a důkladně promíchejte, aby potom v bešamelu nebyly hrudky.



11 Do bešamelu hned zatepla zašlehejte žloutky a nastrouhaný sýr, podle potřeby osolte a ochuťte špetkou muškátového oříšku.



12 Z bílků ušlehejte pevný sníh. Aby se vám opravdu povedl, musíte použít dokonale čistou mísu i metly!



4 Rajčata rozpujte, zbavte tvrdé části u stopky a z řezné strany nastrouhejte nahrubo až do prázdné slupky. Cibuli nastrouhejte nahrubo.



5 Do pánve dejte trošku vody, cibuli a přepuštěné máslo. Zvolna opékejte, dokud se neodpaří téměř všechna tekutina. Pak přidejte maso a promíchejte.



6 Směs zalijte vínem a přidejte rajčata a trošku vody, aby maso bylo téměř pod hladinou. Přidejte skořici, osolte a nechte zvolna bublat do odpaření vody.



7 Lilky v sítu propláchněte studenou vodou od soli i od šťávy, kterou pustily, a každý plátek důkladně osušte čistou utěrkou.



8 Plátky lilků opékejte z obou stran do světle hnědé barvy ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje a opečené skládejte na táč nebo na mísu, kde vychladnou.



9 Na bešamel rozpusťte ve větším rendlíku přepuštěné máslo, vsypte na něj mouku a míchejte ji, dokud nezačne zlátnout.



13 Když je maso pěkně opečené a všechny voda se už vstřebala, vmíchejte do něj sníh z bílků. Troubu předehřejte na střední teplotu.



14 Začněte vrstvit: Jako první rozprostřete po dně zapékačské misky polovinu opečených plátků lilky, na ně rozprostřete polovinu připraveného masa.



15 Pokračujte vrstvou z poloviny brambor, následuje opět vrstva masa. Na ně rozložte zbytek plátků brambor a zakončete opečenými lilky.



17 Celou zapékačskou misku zalijte bešamelem a vložte do trouby na 45 minut - za tu dobu se všechno krásně propeče a na musace se vytvoří zlatavá bašamelová krustička.



„Někdo brambory do musaky opéká na oleji, ale já je raději vařím, aby výsledek nebyl tak mastný,“ odhalila další fígl Martha Elefteriadu.

FOTO: XXX | FOOD STYLING: XXX | DEKOR STYLING: XXX | NÁDOBÍ ZAPŮJČILY FIRMY: XXX