

Musakka s dýní Hokkaidó



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

2205 kalorií , **1 g** cukrů , **99 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/musakka-s-dyni-hokkaido>

Příprava

Na trošce oleje necháme zesklivatět na kostičky nakrájenou cibuli. Po chvíli přidáme mleté maso, důkladně promícháme a necháme chvíli orestovat. Přidáme na kostičky nakrájenou dýni a necháme chvíli dusit. Přidáme na kostičky nakrájená rajčata a nezapomínáme směs občas promíchat.

Zapékáci mísu si potřeme trochou oleje a poklademe ji tenkými plátky brambor. Na brambory nalijeme část masové směsi a posypeme drobnými kousky česneku. Následně střídáme vrstvy brambor a masa podle libosti. Poslední vrstva je z brambor, kterou zalijeme 150 ml bujónu. Dáme péct na 180 stupňů na 40 minut do předehřáté trouby. Poté zalijeme směsí mouky, vajec a jogurtu. Necháme ještě asi 15 minut dopéct, aby se nám vytvořila na povrchu zlatavá kůrka.

Tip k receptu

Můžeme podávat samotné nebo se zeleninovým salátem (viz související recept).

Ingredience

- 600 g brambor
- 300 g hovězího mletého masa
- 250 g vepřového mletého masa
- 800 g dýně hokkaidó
- 6 rajčat
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 cibuli
- 5 stroužků česneku
- trošku tymiánu
- trošku bazalky
- trošku majoránky
- špetku soli
- špetku pepře
- 2 vejce
- 100 g bílého jogurtu
- 150 ml vepřového bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

