

MUSAKA

Potrebujemo:

- 4 do 5 večjih krompirjev
- 10 dag sojinih kosmičev ali drobljenec
- 1 čebulo
- 20 dag indijskih oreščkov
- začimbe: majaron, bazilika, sol, poper, peteršilj, česen v prahu
- kokosovo maščobo



Postopek:

Krompir skuhamo v slanem kropu (približno 30 minut).

Medtem pripravimo sojine kosmiče: v skledo damo nekaj vode in zelenjavno kocko ter zavremo. Nato dodamo sojine kosmiče in jih pustimo stati 5 do 10 minut.

Nasekljamo čebulo in jo na kokosovi maščobi prepražimo. Nato dodamo namočene sojine kosmiče in začimbe ter malo popražimo (nekaj minut).



Indijske oreščke namočimo za 5 do 10 minut. Vodo odlijemo in jih damo v mikser (blender), dodamo skodelico vode, žličko česna v prahu in šepce soli, lahko tudi malo popra. Zmiksamo v tekočo, kremasto maso.

Vklopimo pečico, da se segreje.

Krompir olupimo in ga dobro polovico narežemo v pomaščen pekač. Nato dodamo prepražene sojine kosmiče, na katere narežemo še tanjšo plast krompirja. Vse skupaj prelijemo s tekočo maso iz indijskih oreščkov. Pekač postavimo v segreto pečico.

Pečemo 30 minut, da musaka dobi lepo rjavo skorjo. Razrežemo in postrežemo.



V pomaščen pekač damo plast krompirja.



Na plast krompirja stresemo sojine kosmiče, nato pa dodamo še eno plast krompirja.



Na koncu musako prelijemo s kremasto maso iz indijskih oreščkov.



Pečemo v pečici na srednji temperaturi 30 minut.

Dober tek!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun