Moussaka

Danie kuchni greckiej z wolnowaru.

Czas na High: 30 min

Czas na Low: 2-3H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

• 2 łyżki oleju roślinnego, plus 2 łyżki do smażenia bakłażana
• 400 g jagnięciny
• 1 cebula, drobno posiekana
• 3 ząbki czosnku, rozgniecione
• 1 łyżka suszonego oregano
• 1 łyżka mielonego cynamonu
• 2 świeże lub suszone liście laurowe opcjonalnie
• 650 g słoik passaty
• 1 łyżka cukru
• 1 duży lub 2 małe bakłażany, pokrojone w 1½-2cm kostkę
• 350 g małych lub młodych ziemniaków
• sól i świeżo zmielony czarny pieprz
• 40 g masła
• 40 g mąki
• 400 ml mleka
• 50 g Parmezanu lub bardzo dojrzały cheddar, drobno startego
• 1 jajko
•

Wykonanie:

Ustaw wolnowar w pozycji High, aby się rozgrzał.
Rozgrzej 2 łyżeczki oleju roślinnego na patelni i usmaż jagnięcinę, rozdrabniając ją drewnianą łyżką, aż do uzyskania brązowego koloru. Jeśli wolisz, przełóż mięso na sito, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Zmniejsz temperaturę wolnowaru do LOW. Umieścić mięso mielone w wolnowarze. Dodaj cebulę, czosnek, oregano, cynamon, liście laurowe, jeśli używamy, passatę i 250 ml wody. Dopraw odrobiną soli i pieprzu i dodaj cukier. Gotuj przez 2½-3 godziny w trybie Low.
Tymczasem wytrzyj patelnię i podgrzej na niej 1 łyżkę oleju roślinnego. Podsmaż pokrojonego w kostki bakłażana w dwóch partiach, używając pozostałej łyżki oleju do drugiej partii, na bardzo wysokim ogniu, aż się zrumienią. Odstaw na bok.
Wymieszaj bakłażana i ziemniaki z mieszanką składników w wolnowarze i gotuj przez kolejne 3 godziny na wolnym ogniu, aż ziemniaki będą miękkie. Wymieszaj w połowie gotowania.
W międzyczasie, aby przygotować sos, rozpuść masło i mąkę, mieszając razem w rondlu przez 2 minuty. Stopniowo mieszaj mleko, aby uzyskać gładki sos i gotuj na średnim ogniu, mieszając, aż sos zacznie bulgotać. Zdejmij z ognia i wymieszaj z tartym serem. Dopraw solą i pieprzem, odstaw na 2 minuty, a następnie wbij jajko.