

Moussaka s tuňákem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Lilek omyjeme a nakrájíme na tenké dlouhé plátky. Osolíme a necháme 30 minut odstát, aby se ztratila hořkost. Opláchneme a osušíme. Dáme na gril nebo pánev a opečeme dozlatova. Na pánvi osmažíme česnek a ndrobno cibuli, přidáme mrkev na kostky a smažíme. Později přidáme rajčata nakostičky. Když bude sofrito téměř hotové, podlijeme bílým vínem, snížíme plamen a necháme odpařit alkohol. Přidáme oregano, tymián, cukr, sůl a pepř. Vaříme 10 minut a odstavíme z plamene. Do omáčky přidáme tuňáka a dobře promícháme.

Bešamelová omáčka: Na ohni nebo v mikrovlnné troubě zahřejeme mléko, aby bylo téměř vřelé. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme mouku a zamícháme. Jakmile bude mouka jemně zlatavá, přidáme teplé mléko a mícháme. Za stálého míchání přidáme mletý muškátový oříšek a sůl. Vaříme 10 minut na středním plameni.

Finální příprava: Do skleněné mísy vhodné do trouby položíme plátky lilku. Přidáme polovinu rajčatové omáčky s tuňákem. Zakryjeme druhou vrstvou lilku a přidáme druhou část omáčky. Položíme lilek a polijeme bešamelovou omáčkou. Posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct do trouby na 15 – 20 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Lilek** - 200 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Česnek** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 125 g
- **Parmazán 100 g** - 150 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 60 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Tuňák v rajčatové omáčce 80 g SUN & SEA** - 400 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

