



Mussaka

Aineet: 1,5 kg munakoisoja
2 rkl suolaa
2 sipulia
4 rkl öljyä
3 rkl öljyä paistamiseen
600 g lampaanjauhelihaa
lasillinen valkoviiniä
1 tl suolaa
1 tl sokeria
mustapippuria
muskottipähkinää
oreganoa
6 rkl korppujauhoja

Valmistus: Kuori munakoisot, leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi. Ripottele viipaleille suolaa ja anna vetäytyä tunnin verran. Kuivaa viipaleet talouspaperilla ja paista ne öljyssä lähes kypsiksi. Silppua sipulit. Ruskista jauheliha öljyssä yhdessä sipulisilpun kanssa. Lisää viini, mausteet ja tomaatit. Hauduta, kunnes neste on haihtunut ja sekoita lihaan korppujauhot.

Voitele uunivuoka ja lado siihen kerros munakoisoviipaleita, levitä niiden päälle kerros jauhelihaseosta, sitten taas munakoisoviipaleita ja lihaseosta, päällimmäiseksi munakoisoja. Tee voista, jauhoista ja maidosta valkokastike. Lisää siihen munat. Mausta seos suolalla, valkopippurilla ja muskotilla. Kaada seos vuokaan munakoisojen päälle ja peitä juustoraasteella.

Paista 175 asteessa noin tunti. Valkokastikkeen sijaan voit valmistaa maustamattomasta jogurtista ja kananmunista sekoitetun kastikkeen, jonka lisäät munakoisojen päälle noin puolen tunnin paistamisen jälkeen.