



## Мусака - греческая слоёная запеканка с баклажанами

Греческая кухня полна характерными вкусами и запахами настоящей средиземноморской кухни: козы сыры фета, баранина, оливки, баклажаны. Пик ощущений вызывающих аппетит. Слоеная запеканка с баклажанами, фаршем и помидорным соусом - одно из классических блюд греческой кухни. Для остроты вкуса мусаки предпочтительно взять бараний фарш или говяжий пополам с бараньим.



### Ингредиенты

3 больших или 4 средних баклажана около 2 кг (на иврите - хаццилим)  
1 кг фарша (баранина+говядина)  
2 луковицы  
4-5 крупных помидор  
4 зубчика чеснока  
1 ст. белого вина  
1 ч. ложка орегано (на иврите - тоже орегано)  
1/4 ст. рубленой петрушки  
1/4 ст. панировочных сухарей (на иврите - прирурей лэхэм)  
Масло оливковое для смазки и жарки

Для заливки верхнего слоя:

60 гр. сливочного масла  
6 ст. ложек муки  
1 литр молока  
Мускатный орех (на иврите - эгоз мускат)  
150 гр. сыра фета или кашкавал (Caciocavallo), ну или моцарелла (на иврите названия этих сыров звучат точно так же)

Стеклянная, керамическая или металлическая форма для выпечки, квадратная или прямоугольная со стороной около 30 см.

### Процесс приготовления

1. Подготовим баклажаны. Нарезаем кружками, толщиной до 1 см. Я люблю нарезать по диагонали. Ломтики получаются овальные. Посыпаем каждый кружок крупной солью (если нет крупной, то мелкой) и оставляем на 20 мин. Соль вытягивает горечь из баклажан. Через 20 мин, смоем соль и обсушим каждый кружок полотенцем или бумажной салфеткой.
2. Прокладываем противень бумагой для выпечки и выкладываем на нее кружки баклажан. Смазываем небольшим количеством растительного (желательно оливкового) масла.
3. Ставим в духовку на самый верх, под гриль. Запекаем 5-10 минут до румяной корочки. Для особо старательных - перевернуть и запечь с другой стороны тоже. Главное чтобы баклажаны стали быть мягкие. Таким образом подготавливаем всю порцию. Можно, конечно, баклажаны банально обжарить в масле, но я не люблю это делать из-за огромного количества масла которое впитывают баклажаны.



4. Отложим в сторону готовые баклажаны и займемся фаршем. Мелко порежем лук и слегка обжарим его. Добавим фарш и продолжим обжаривать еще 5 мин.
5. Добавляем чеснок. Солим и перчим. Добавляем нарезанные помидоры. Готовим еще 10 мин.
6. Добавляем вино и тушим 30 мин. Добавляем орегано, а затем петрушку и готовим еще 5 мин, помешивая, до загущения. Снимаем с огня.
7. Добавляем 2 ст. ложки маскарпоне и петрушку.
8. Форму для мусаки смазываем растительным маслом. Посыпаем панировочными сухарями. Выкладываем слой баклажан затем слой фарша с соусом. Затем снова баклажаны и снова соус. Верхним слоем выкладываем баклажаны. Натираем половину количества сыра
9. Переходим к подготовке заливки. Это фактически соус бешамель. Готовим его так: Нагреваем молоко в микроволновой печи или в кастрюльке. Оно должно быть теплое, но не горячее. В сковородке или сотейнике растапливаем сливочное масло. Добавляем понемногу муку быстро перемешивая. Вливаем небольшими порциями молоко, постоянно мешая лопаткой или венчиком, чтобы не образовались комки. Доводим до густоты. Снимаем с огня. Натираем немного мускатного ореха. В отдельной посуде взбиваем вилкой желтки и оставшийся сыр. Добавляем в смесь понемногу одной рукой, а второй быстро помешивая, чтобы желтки не затвердели от температуры.
10. Заливаем соусом баклажаны. Соус должен покрывать всю поверхность. Ставим в предварительно нагретую до 180 градусов духовку и готовим 1 час. Даем немного остыть и подаем.