



Cizrnová musaka

vegánsky

Stredne ťažké

Pre 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingrediencie

100 g suché cizrny alebo 240 g
vařené/sterilované
350 g brambor
1 lilek
4 lžice olivového oleje
2 cibule
3 stroužky česneku
1 lžice oregana
3 bobkové listy
1 lžička mleté skořice
půl lžičky soli
340 ml rajčatového pyré
olivový olej na vymazání formy
4 lžice olivového oleje - na
bešamel
50 g hladké mouky - na
bešamel
400 ml rostlinného nápoje - na
bešamel
muškátový oříšek - na bešamel
půl lžičky soli - na bešamel
pepř - na bešamel

Ako na to?

1. Cizrnu uvařte podle návodu nebo můžete použít cizrnu z plechovky. Rozmačkejte ji štouhadlem na brambory.
2. Připravte si bešamel: na 4 lžicích oleje osmahněte mouku na světlou jíšku, postupně přilévejte rostlinný nápoj, za stálého míchání připravte hladký bešamel. Nakonec osolte a dochuťte muškátovým oříškem a pepřem.
3. Brambory uvařte ve slupce doměkka, zchladlé oloupejte a nakrájejte na 0,5 cm silné plátky. Lilek nakrájejte na 0,3 mm silné plátky.
4. Na 4 lžicích oleje osmahněte na kostičky nakrájenou cibuli, přidejte nasekaný česnek, koření, ½ lžičky soli, krátce osmahněte. Zalijte rajčatovým pyré, přidejte cizrnu, vařte 5 minut.
5. Menší pekáček vymažte olivovým olejem, skládejte brambory, lilek, rajčatovo-cizrnovou omáčku, poslední bude vrstva bešamelové omáčky. Pečte 50 minut na 180 °C. Před krájením nechte musaku 15 minut odpočinout.