



Cizrnová musaka

veganský	Středně obtížné	90 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
-----------------	------------------------	-----------------	--------------------	-------

Ingredience

100 g suché cizrny nebo 240 g
 vařené/sterilované
 350 g brambor
 1 lilek
 4 lžíce olivového oleje
 2 cibule
 3 stroužky česneku
 1 lžíce oregana
 3 bobkové listy
 4 kuličky nového koření
 1 lžička mleté skořice
 půl lžičky soli
 340 ml rajčatového pyré
 olivový olej na vymazání formy
 4 lžíce 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

Jak na to?

1. Cizrnu uvařte podle návodu nebo můžete použít cizrnu z plechovky. Rozmačkejte ji štouchadlem na brambory.
2. Připravte si bešamel: na 4 lžících 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 doměčka, zchladlé oloupejte a nakrájejte na 0,5 cm silné plátky. Lilek nakrájejte na 0,3 mm silné plátky.
4. Na 4 lžících 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.