

# Musakka s dýní Hokkaidó



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

**2205** kalorií , **1 g** cukrů , **99 g** tuků , **136 g** bílkovin

**Autor:** Peta S

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/musakka-s-dyni-hokkaido>

## Příprava

Na trošce oleje necháme zesklivatět na kostičky nakrájenou cibuli. Po chvíli přidáme mleté maso, důkladně promícháme a necháme chvíli orestovat. Přidáme na kostičky nakrájenou dýni a necháme chvíli dusit. Přidáme na kostičky nakrájená rajčata a nezapomínáme směs občas promíchat. Zapékací mísu si potřeme trochou oleje a poklademe ji tenkými plátky brambor. Na brambory nalijeme část masové směsi a posypeme drobnými kousky česneku. Následně střídáme vrstvy brambor a masa podle libosti. Poslední vrstva je z brambor, kterou zalijeme 150 ml bujónu. Dáme péct na 180 stupňů na 40 minut do předehřáté trouby. Poté zalijeme směsí mouky, vajec a jogurtu. Necháme ještě asi 15 minut dopéci, aby se nám vytvořila napovrch zlatavá kůrka.



### Tip k receptu

Můžeme podávat samotné, nebo se zeleninovým salátem (viz související recept).

## Ingredience

- ✓ 600 g brambor
- ✓ 300 g hovězího mletého masa
- ✓ 250 g vepřového mletého masa
- ✓ 800 g dýně hokkaidó
- ✓ 6 rajčat
- ✓ 1 lžíci olivového oleje
- ✓ 2 cibuli
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ trošku tymiánu
- ✓ trošku bazalky
- ✓ trošku majoránky
- ✓ špetku soli
- ✓ špetku pepře
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g bílého jogurtu
- ✓ 150 ml vepřového bujónu

## Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

