



Гурме мусака ала Карузо



8 порции

СЪСТАВКИ ЗА РАГУТО ОТ ГОВЕЖДО МЕСО:

1 кг задушено говеждо месо (за предпочитане джолан),
нарязано на тънки парчета,
напречно на мускулните влакна
1 голяма глава лук, нарязана на
ситно
1 голям морков, нарязан на
ситно
1 голям стрък **целина**, нарязан
на ситно
100 мл **червено вино**
600 мл **говежди бульон**
300 г нарязани домати (от
кутия)
70 г доматиена паста
5 дафинови листа
1 пръчка канела
50 мл гръцки зехтин „върджин“

СЪСТАВКИ ЗА СЛОЕВЕТЕ ПАТЛАДЖАН:

5 патладжана, нарязани на
тънко
2 с. л. едрозърнеста сол
200 мл зехтин за пържене

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Това ястие от готвено на бавен огън говеждо рагу, покрито с тънки резени патладжан и залято със сос бешамел с пушени патладжани разкрива изцяло нови измерения в кулинарното изкуство. Препоръчваме ви да пригответе рагуто и пържените патладжани от предишния ден, а да завършите ястието в деня на сервирането.

ДЕН 1

Загрейте зехтина в голяма тенджера с дълга дръжка. Сотирайте моркова, лука, целината, пръчката канела и дафиновите листа за 10 минути на ниска температура. Увеличете температурата и добавете месото. Запечете от двете страни за 5 минути и добавете виното. Варете 2 минути и добавете говеждия бульон. Оставете го да ври непокрит 3 – 4 часа, на много ниска температура, като проверявате от време на време, дали не е необходимо да добавите повече течност. След като месото е готово (може да се раздробява с вилица), добавете нарязаните домати, доматиената паста, солта и пипера. Бъркайте и редуцирайте приблизително 30 минути, докато цялата течност не се изпари. Извадете пръчката канела и дафиновите листа. Раздробете месото с вилица, след като изстине.

Нарежете 5 от патладжаните и ги поставете в решето в мивката, напръскайте всеки слой с малко едрозърнеста сол. Оставете ги да престоят 30 минути, за да се отцеди част от горчивия им сок. Изплакнете патладжаните внимателно и ги подсушете с кухненска кърпа.

Изпържете патладжаните в зехтин в тиган на партиди, така че всички резени да са запържени до кафяво и от двете страни. Изваждайте всяка партида патладжани от тигана и поставяйте резените върху кухненска хартия. Оставете ги да престоят така една нощ, за да се абсорбира колкото може повече от зехтина.

На 2-ия ден довършете рецептата със соса бешамел с пушени патладжани.