



Folytatódott a gasztrollkodás: tudtam, hogy most valami extrát kell nyújtanom, ezért rávettem magam, hogy berobbantom a sütőt. A torta és a sültcsirke között vacilláltam, de mivel az öreg **Gál**

azt mondta, a csirke túl egyszerű, a tortát pedig nagyon el fogom cseszni, az általa sokszor elkészített

muszakára esett a választás

.

Nem occsó a mulactság

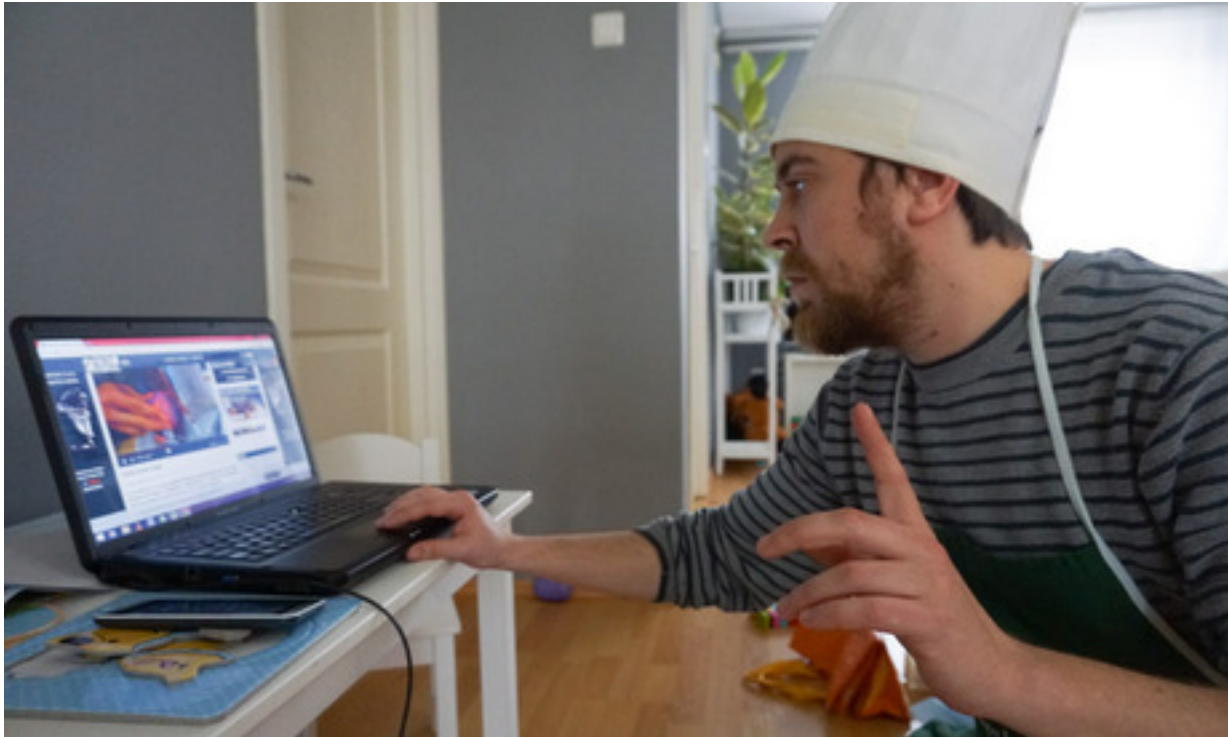
Ufó kísért el az eheti tündérkedésre, a bevásárlás után meg is kérdezte, hogy „megnézted, mihez kell a legtöbb összetevő és azt választottad?”. Sajnos a pasiknak és a konyhát először látó szakács-padavanoknak szóló könyv sem írt erről a különlegességről, úgyhogy felcsaptam az internetet egy jó kis receptért.



Amíg a néni és a bácsi a konyhában voltak, én pedig a boltban jártam, ahol a legfrissebb húsokat és zöldségeket lehetett beszerezni. A boltban volt egy kis asztal, ahol a legfrissebb húsokat és zöldségeket lehetett beszerezni. A boltban volt egy kis asztal, ahol a legfrissebb húsokat és zöldségeket lehetett beszerezni.

Kisocsi és Pufi bácsi

Ő és az unokaöcsém fogadott – amíg Ufót odaültem játszani a két éves kislánnyal, addig én elugrottam paradicsomért, hiszen bár azt hittem, annyit néztem egész délelőtt a recepteket, hogy semmit nem felejték majd el, ez mégis kimaradt a listáról. Gondoltam, meglepem a kismembert egy tasak pufival, úgyhogy miután átadtam neki, ő át is keresztelte Ufót Pufi bácsinak.



Megkerült a tuti recept, amelyben még videó is segített elkészíteni a görög specialitást, ráadásul egy igazi celeb, [Fördös Zé maga instruált](#), tudtán kívül.

La grande muszaka recept:

A raguval kezdünk: egy lábasban olajat hevítünk, amin megpárolunk egy fej finomra vágott vöröshagymát. Rádobjuk a 2 gerezd finomra vágott fokhagymát, tekerünk rajta egyet és jöhet a hús. Ezt is jól összeforgatjuk és hagyjuk egy kicsit lepirulni, majd a fűszerezés következik. Ha minden fűszer belekerült, 2 paradicsomot a reszelő finom oldalán lereszelünk, majd az egészet hozzáadjuk a készülő raguhoz. Felöntjük a borral és kb. 40 perc alatt készre főzzük.

A padlizsánokból vékony szeleteket vágunk és egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük őket. A felületüket bekenjük olívaolajjal, megsózzuk és bedobjuk a sütőbe 20 percre, 200 fokra.

Amíg a padlizsán sül, elkészítjük a besamel mártást: egy lábosban megolvasztjuk a vaját, rászórjuk a lisztet, összekeverve hevítjük kicsit, de nem hagyjuk, hogy megbarnuljon. Fokozatosan, kis részletekben hozzákeverjük a tejet és minden alkalommal csomómentesre keverjük. Végül alaposan kiforraljuk és sóval, fehérborssal és friss szerecsendióval ízesítjük.

Ha elkészült a ragu és a besamel, a padlizsánok pedig megsültek, akkor jöhet az étel összerakása. Egy hőálló tálat kikenünk olívaolajjal és elkezdjük összeállítani a rétegeket: padlizsán, ragu, egy kevés besamel. Ezt még kétszer megismételjük, az utolsó réteg besamelt jó vastagra hagyva. A tetejét még megszórhatjuk egy kevés zsemlemorzsával, majd mehet be a sütőbe 180 fokra, 20-25 percre.

Kötény, sapka fel és indult is a gasztrotúra! Kezdsnek szóltam a nővéremnek, hogy adjon valami nagy vágódeszkát, mert az eddigi tapasztalataim szerint nincs az a vágódeszka, amelyről ne potyognának le a hagymacafatok. Erre egy akkorát kaptam, hogy ha lett volna négy lába, egy háromfős család lazán megebédelhetett volna rajta. Rájöttem, **sokkal jobb más konyhájában főzni**, hiszen sem otthon, sem másnál nem tudom, hol vannak a használandó edények, de utóbbinál legalább van, aki elmondja.



5 / 9

sokkal nagyobb lábasban kellett volna készítenem

, hiszen tudtam, hogy nyolc deci tejjel kell felönteni, így elkerülhetetlen volt, hogy összebesamelezzem a nővérem kályháját.



Készült szépen minden, én is elkészültem teljesen a kályha körüli izzadásban, legközelebb, ha ilyen műveletre adom a fejem, **félmeztelenül készítem el a muszakát.**

Ufó közben még párszor bort loccsintott a ragura, bocsánatot kért, hogy ennyire is belenyúlt, szerintem azért csinálta, hogy belekerüljön a szövegbe. „**Ez más lesz**” – válaszoltam neki mindig, amikor figyelmeztetett, hogy a csávóé a videóban sokkal valamilyenebb.



Kerámia tálat, amíg megpárolgott a tejelőm, ha szerb, az a feleségünk asszonya, aki meglátva a
A tányért is kinyálták

Az illata isteni lett, az íze is okés volt, mindenki agyondicsérte, nem tudom, csak a megnyugtatóm kedvéért-e. Tény, ami tény, elfogyott az összes muszaka, még a **kerámia tálat is kimártották**, de a valósághoz hozzátartozik, hogy egy terhes nő is ült az asztalnál.

Amire fel kell hívnom a figyelmeteket, hogy az elkészítés **2 óra kőkemény munkát igényel**, pláne, ha az ember úgy rá van feszülve, mint én voltam. Egy picit utána sózást kért a kaja, persze csak azért, mert túl gondoskodó voltam ahhoz, hogy elsózzam valakinek a vacsoráját.



Mosatlan szempontjából is ez bizonyult a legkeményebb projektnek, hiszen egy tepsi, egy kerámiatál, két fazék, két vágódeszka, egy másik tál, három kés, két fakanál, egy kanál, egy kiskanál és egy reszelő bánta, hogy újra konyhába kerültem.



legszívesebben a csomagtartóba rakom. Bomapetit! Álok kipécézni valami spécit, addig is csámcsogjatok a