



Hozzávalók

60 dkg burgonya, 2 zsenge (60 dkg) padlizsán, 4 evőkanál olívaolaj, só, őrölt fehér bors

a húsos raguhoz:

2 közepes fej vöröshagyma, 3 evőkanál sütéshez való olívaolaj, 2 gerezd fokhagyma, 60 dkg darált hús, 1 kiskanál só, fél-fél mokkáskanálnyi őrölt fehérbors, őrölt római kömény és őrölt fahéj, 2

evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1,5 dl vörösbor, 1 púpozott kiskanál kristálycukor

a besamelmártáshoz:

6 dkg vaj, 5 dkg (kb. 2 púpozott evőkanál) finomliszt, 5 dl tej, 1 csapott kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fehér bors és késhegynyi reszelt szerecsendió

a tepsi kikenéséhez:

sütéshez való olívaolaj

a rétegezéshez:

8-10 dkg jól olvadó zsíros reszelt sajt

1. A burgonyát megtisztítjuk, 5 milliméter vastagon fölszeleteljük. A padlizsánt megmossuk, leszárogatjuk, majd miután a kocsányát levágtuk, kissé ferdén 1 centi vastagon fölszeleteljük. Két tepsit sütőpapírral kibélelünk. Az egyikbe a krumplit, a másikba a padlizsánt rakjuk. 2-2 evőkanál olívaolajjal meglocsoljuk, megsózzuk, megborsozzuk. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 20 percig sütjük.
2. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk. Előbbit finomra vágjuk és lábasban, az olívaolajon, közepes lángon 6-7 perc alatt megfonnyasztjuk, a végén a pépesre zúzott fokhagymát is belekeverjük. A húst hozzáadjuk, nagy lángon kevergetve kb. 10 percig pirítjuk. Közben megsózzuk, a borssal, a köménnyel és a fahéjjal fűszerezük.
3. A paradicsompürét belekeverjük, a borral és a cukorral ízesítjük, kis lángra állítjuk, 10 percig főzzük. A tűzről lehúzzuk.
4. A mártáshoz a vajat egy kisebb lábasban fölolvastjuk, a lisztet beleszórjuk és kevergetve megforrósítjuk, de vigyázzunk, ne piruljon meg. A tejet két-három részletben ráöntjük, habverővel keverve sűrűre főzzük. Ez a forrástól számított 1-2 perc. Megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval fűszerezük, a tűzről lehúzzuk.
5. Egy közepes nagyságú tűzálló tálat vékonyan kikenünk olajjal és a burgonyát belerakjuk.

Egyenletesen rásimítjuk a húsos massa felét, amin elkengetjük a besamel egyharmadát. Egy kevés sajtot reszelünk rá. Erre a fele padlizsán kerül, majd a maradék fűszeres hús. Erre a besamel újabb egyharmada, majd reszelt sajt. A maradék padlizsánt rárakjuk, a maradék besamellel egyenletesen megkenjük, reszelt sajttal megszórjuk. A tűzálló tálat tepsire tesszük.

6. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 25 perc alatt a tetejét szép pirosasra sütjük. Érdemes megvárni, hogy kissé hűljön, mert csak így lehet szépen szeletelni.

Jó tanács

- A krumplit és a padlizsánt úgy is lerétegezzük, hogy a szeleteket váltakozva rakjuk tepsire, nem külön soronként.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag: 785 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.