



## Mousaka

1/2 kg. hakket oksekød  
2 store løg  
40 g. smør  
2 fed hvidløg  
1/2 dl. konc. tomatpuré  
salt  
peber  
1 tsk. sukker  
1 tsk. rosmarin  
1 tsk spidskommen  
3/4 kg. kartofler  
2 æg  
1 dl. mælk  
revet ost

1/4 salathoved  
2 tomater  
1/3 agurk  
2 stilke bladselleri

### Græsk Madbrød: 4 (+5)

3 dl lunken vand – godt håndvarmt  
50 gr. gær  
1/2 dl. god olivenolie  
1 æg  
1 tsk salt  
ca. 700 g (ca 10 dl) hvedemel)

Pil og hak løgene. Svits dem. Kom kødet i, svits det, tilsæt hvidløg, tomatpuré, salt, peber, sukker og rosmarin. Simre i 5 min. Smag til.

Vask kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Fordel halvdelen af kartoffelskiverne i bunden af et smurt ovnfast fad. Kom kødblandingen på, dæk med resten af kartoflerne.

Pisk æg og mælk sammen. Hæld det over. Drys ost på.

Sættes i en 180 grader varm ovn i 45 min.

Serveres med grøn salat og flutes.

### Græsk Madbrød

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt olie, æg, salt, samt det meste af melet.
2. Gå over til håndæltning, kom ikke mere mel i end nødvendigt. Dejen skal være glat, og skal kunne slippe skålen, men samtidig smidig og "levende".
3. Dejen hæver lunt lunt og under klæde 30 minutter.
4. Form et rundt brød til hver person i gruppen – **UDEN AT TRYKKE LUFTEN UD AF DEJEN** - og placer dem i en bradepande, husk bagepapir!!!
5. Lad atter efterhæve under klæde 20 min.
6. Pensl på siderne af brødene, så er de nemmere at skille fra hinanden efter bagningen. Rids dem med en skarp kniv i et kryds. Drys med 1 tsk groft salt inden bagningen
7. Bages ved 225 grader nederst i ovnen 25-30