Musaca cu cartofi si vinete

Pentru ca la noi, zilele astea, gradina parca a explodat cu bunatati, printre care si cu mult asteptatele vinete, pe care de-abia asteptam sa le degust, am preparat o musaca cu cartofi si vinete, absolut delicioasa!!!!
Varianta de vara
Adica, cu un sos mai usor, de lapte, fara unt…pe care, de altfel, il si puteti omite. Cum am facut si eu acum!
Varianta de iarna, adica **reteta de musaca** cu sos bechamel, mai „bogata”, o gasiti la finalul postarii.
Si ca sa va faceti o idee despre cat este de buna, am sa va spun ca Bogdi a mancat o farfurie (aproape) plina :))

Ingrediente pentru 4 portii:

Pentru umplutura:

- 500 g cartofi fainosi
- 2 cepe
- un catel, doi de usturoi
- 2 vinete potrivite (600 g)
- 6 linguri ulei de masline
- 400 g carne tocata mixta
- rozmarin, cimbru
- sare, piper, boia de ardei dulce
- 2 rosii carnoase

Sos bechamel:

- 250 ml lapte
- 4 linguri de amidon alimentar
- 150 g smantana
- un ou
- nucsoara

Vinetele noastre…de la inceputuri

Asta a fost doar „o tura de vinete”…si tati, dragul de el, ca el le-a ingrijit si de-aia au si iesit atat de frumoase …m-a asigurat ca pana-n toamna o sa-mi mai stranga vreo 3, 4 ture din astea pline. Si asa a si facut. Priviti cate **retete cu vinete** am facut!!!

Foarte frumoase ne-au iesit, n-as fi crezut…

Mod de preparare:

Varianta de vara
Spalati cartofii si fierbeti-i in coaja, in apa fierbinte. Cand s-au inmuiat, scurgeti-i de apa, decojiti-i si lasati-i sa se racesca.
Curatati ceapa si usturoiul, apoi tatiati-le marunt.
Spalati vinetele, curatati-le si taiati-le felii, in lung. Prajiti-le dupa aceea, usor, in ulei incins.
Prajiti in ulei incins, amestecand continuu, timp de 5 minute, carnea tocata, ceapa si usturoiul; condimentati cu mirodenii si verdeturi, dupa gust.
Taiati rosiile, impreuna cu cartofii, in felii subtiri.
Incalziti cuptorul la 200 grade C. (foc mare).
Puneti intr-o forma termorezistenta, unsa cu grasime (unt/ulei), alternant, straturi de vinete, cartofi, rosii si carne tocata:

Lasati la cuptor aproximativ 45 de minute:

Pentru varianta de iarna:

Fierbeti laptele si legati-l cu amidonul. Adaugati smantana si oul. Condimentati, dupa gust, cu nucsoara, sare si piper. Turnati peste legume si carne, apoi lasati la cuptor 45 de minute.
Fara indoiala, delicios si in varianta asta!!!