

# PAPOUTSAKLIA

**Papoutsakia**  
**(from Greek shoe)**  
**is an eggplant**  
**stuffed with meat**  
**and feta cheese,**  
**prepared in an**  
**oven**



## INGREDIENTS


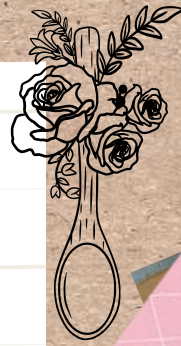
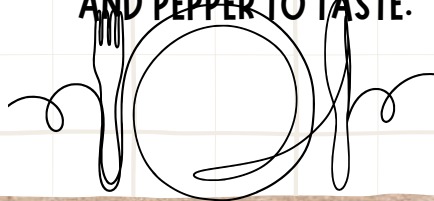
- 4 medium or large eggplants
- 1 large onion
- 400 g of minced beef
- a pinch of cumin
- 125 ml dry white wine
- 2 tablespoons of tomato paste
- salt
- pepper
- Bay leaf
- 1 clove of garlic
- 100 g of yellow grated cheese
-





# MAKING PAPAUTSAKIA

WE START THE PREPARATION OF PAPAUTSAKIA BY CUTTING THE EGGPLANTS. SALT EACH HALF AND LEAVE FOR HALF AN HOUR. THEN RINSE AND DRY THE EGGPLANTS. WE HOLLOW THEM OUT. HEAT THE OIL IN A PAN AND FRY THE ONION. ADD MINCED MEAT AND FRY UNTIL BROWNED. SPRINKLE WITH CINNAMON AND ADD CHOPPED EGGPLANT PULP. FRY FOR A WHILE. THEN ADD THE WINE, TOMATO PUREE, BAY LEAF AND GARLIC. STEW THE STUFFING FOR ABOUT 30 MINUTES. SEASONING WITH SALT AND PEPPER TO TASTE.



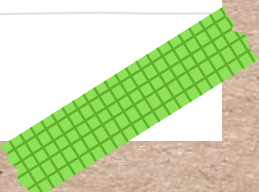
In the meantime, we can prepare the béchamel sauce. Melt the butter in a pan, add the flour and stir vigorously until the ingredients are combined. Gradually add the milk, stirring constantly. Heat the sauce, add nutmeg, salt, pepper and half of the grated cheese. Allow to cool, then add the egg yolk and mix thoroughly.



## What's next

In a separate pan, fry the hollowed out eggplants on both sides in olive oil until they soften and the skin is browned. Put them in an ovenproof dish, arranging them so that they support each other. Put the stuffing on each eggplant and cover it with béchamel sauce. Sprinkle with the other half of the grated cheese.

Place the heat-resistant dish with eggplants in a preheated oven at a temperature of about 170 ° C. The dish will be ready in about 40 minutes when the béchamel is browned.





# PAPOUTSAKLIA

**Papoutsakia (z greckiego but/bucik) to wydrążony w bakłażanie mięsny farsz wraz z dodatkiem sera feta, przyrządzone w piekarniku**



## SKŁADNIKI

- 4 średnie lub duże bakłażany
- 1 duża cebula
- 400 g mięsa wołowego mielonego
- szczypta kminku
- 125 ml białego wytrawnego wina
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- 1 ząbek czosnku
- 100 g żółtego startego sera

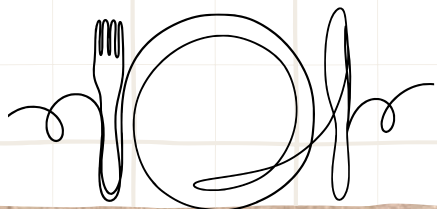






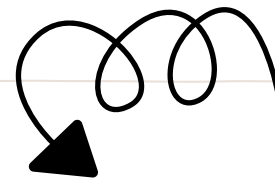
# PRZYGOTOWANIE PAPOUSTAKI

PRZYGOTOWANIE PAPOUTSAKIA ZACZYNAJEMY OD PRZEKROJENIA BAKŁAŻANÓW WZDŁUŻ. SOLIMY KAŻDĄ POŁÓWKĘ I POZOSTAWIAMY NA PÓŁ GODZINY. NASTĘPNIE OPLUKUJEMY I OSUSZAMY BAKŁAŻANY. WYDRAŻAMY JE, ZOSTAWIAJĄC WARSTWĘ MIĄSZU PRZY SKÓRCIE. NA PATELNI ROZGRZEWAMY OLIWĘ I PODSMAŻAMY CEBULĘ. DODAJEMY MIĘSO MIELONE I SMAŻYMY DO ZBRĄZOWIENIA. POSYPUJEMY CYNAMONEM I DODAJEMY POSIEKANY MIĄSZ Z BAKŁAŻANÓW. SMAŻYMY CHWILĘ, A POTEM DODAJEMY WINO, PRZECIER POMIDOROWY, LIŚĆ LAUROWY I CZOSNEK. DUSIMY FARSZ PRZEZ OKOŁO 30 MINUT. DOPRAWIAJĄC SOLĄ I PIEPRZEM WEDŁUG SMAKU.



W międzyczasie możemy przygotować sos beszamelowy. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i mieszamy energicznie, aż składniki się połączą. Stopniowo dodajemy mleko, mieszając ciągle. Podgrzewamy sos, dodajemy gałkę muszkatołową, sól, pieprz i połowę startego sera. Pozostawiamy do ostygnięcia, a następnie dodajemy żółtko i dokładnie mieszamy.

## CO DALEJ



Na osobnej patelni smażymy wydrążone bakłażany z obu stron na oliwie, aż zmiękną i skórka zbrązowieje.

Przekładamy je do żaroodpornego naczynia, układając tak, aby się nawzajem podtrzymywały. Na każdy bakłażan nakładamy farsz, a następnie przykrywamy sosem beszamelowym. Posypujemy drugą połową startego sera.

Naczynie żaroodporne z bakłażanami wstawiamy do rozgrzanego piekarnika o temperaturze około 170°C. Danie będzie gotowe po około 40 minutach, gdy beszamel się zbrązowi.





## ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΛΙΑ

**Παπουτσάκια είναι ένα κοίλο w γέμιση κρέατος μελιτζάνας με προσθήκη φέτας, παρασκευασμένη στο φούρνο**



## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

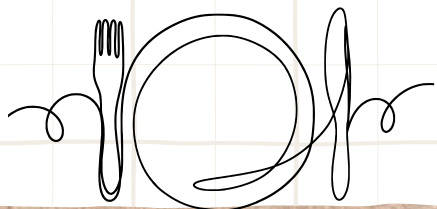
- 4 μελιτζάνες μέτριες ή μεγάλες
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 400 γρ μοσχαρίσιο κιμά
- μια πρέζα κύμινο
- 125 ml λευκό ξηρό κρασί
- 2 κουταλιές της σούπας πελτέ ντομάτας
- άλας
- πιπέρι
- δάφνη
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 100 γραμμάρια κίτρινο τριμμένο τυρί



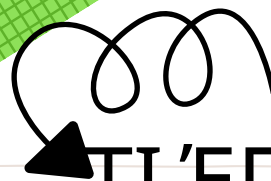


# ΠΑΡΑΣΚΕΥΉ ΠΑΠΟΥΣΚΊ

ΞΕΚΙΝΑΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΊΩΝ ΚΟΒΟΝΤΑΣ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΤΆ ΜΉΚΟΣ. ΑΛΑΤΊΖΟΥΜΕ ΚΆΘΕ ΜΙΣΉ ΚΑΙ ΑΦΉΝΟΥΜΕ ΓΙΑ ΜΙΣΉ ΏΡΑ. ΣΤΗ ΣΥΝΈΧΕΙΑ ΞΕΠΛΎΝΕΤΕ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΏΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ. ΤΑ ΚΟΥΦΏΝΟΥΜΕ ΑΦΉΝΟΝΤΑΣ ΈΝΑ ΣΤΡΏΜΑ ΣΆΡΚΑΣ ΔΊΠΛΑ ΣΤΟ ΔΈΡΜΑ. ΖΕΣΤΆΙΝΟΥΜΕ ΤΟ ΛΆΔΙ ΣΕ ΈΝΑ ΤΗΓΑΝΊ ΚΑΙ ΤΣΙΓΑΡΊΖΟΥΜΕ ΤΟ ΚΡΕΜΜΎΔΙ. ΠΡΟΣΘΈΤΟΥΜΕ ΤΟΝ ΚΙΜΆ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΊΖΟΥΜΕ ΜΈΧΡΙ ΝΑ ΡΟΔΊΣΕΙ. ΠΑΣΠΑΛΊΖΟΥΜΕ ΜΕ ΚΑΝΈΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΈΤΟΥΜΕ ΤΟΝ ΠΕΛΤΈ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΨΙΛΟΚΟΜΜΈΝΟ. ΤΗΓΑΝΊΖΟΥΜΕ ΓΙΑ ΛΊΓΟ ΚΑΙ ΜΕΤΆ ΠΡΟΣΘΈΤΟΥΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΊ, ΤΟΝ ΠΟΥΡΈ ΝΤΟΜΆΤΑΣ, ΤΗ ΔΑΦΝΗ ΚΑΙ ΤΟ ΣΚΏΡΔΟ. ΜΑΓΕΊΡΈΨΤΕ ΤΗ ΓΈΜΙΣΗ ΓΙΑ ΠΕΡΊΠΟΥ 30 ΛΕΠΤΆ. ΑΛΑΤΟΠΙΠΕΡΏΝΟΝΤΑΣ ΚΑΤΆ ΒΌΥΛΗΣΗ.



Στο μεταξύ, μπορούμε να ετοιμάσουμε τη σάλτσα μπεσαμέλ. Σε μια κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε ζωηρά μέχρι να ενωθούν τα υλικά. Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα ανακατεύοντας συνεχώς. Ζεσταίνουμε τη σάλτσα, προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο, αλάτι, πιπέρι και το μισό από το τριμμένο τυρί. Αφήνουμε να κρυώσει, προσθέτουμε τον κρόκο του αυγού και ανακατεύουμε καλά.



## ΤΙ ΈΠΕΤΑΙ

Σε ξεχωριστό τηγάνι τηγανίζουμε τις μελιτζάνες που έχουν κουφώσει και από τις δύο πλευρές σε ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν η φλούδα τους. Τα βάζουμε σε ένα πυρίμαχο σκεύος, τακτοποιώντας τα έτσι ώστε να στηρίζονται μεταξύ τους. Βάζουμε τη γέμιση σε κάθε μελιτζάνα και την περιχύνουμε με σάλτσα μπεσαμέλ. Πασπαλίζουμε με το άλλο μισό τριμμένο τυρί.

Τοποθετήστε το ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος με τις μελιτζάνες σε προθερμασμένο φούρνο σε θερμοκρασία περίπου 170 ° C. Το πιάτο θα είναι έτοιμο σε περίπου 40 λεπτά όταν ροδίσει η μπεσαμέλ.