

Lužnička musaka sa vurdom

Odlična ideja za nedeljni ručak - Lužnička musaka sa svinjskim vratom i vurdom.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

800 g svinjskog vrata
50 g slanine
1 kg krompira
3 šargarepe
2 praziluka
100 g korena celera
10 g vrganja (suvih)
3 češnja belog luka
2 pune kašike ajvara
100 ml paradajza (pasiranog)
100 ml vina belog
suvi začin
sveže mleveni crni biber
soli
ulje

Rojal masa:

4 jaja
250 g vurd
150 ml mleka
1 kašika Dr. Oetker Gustin
soli
peršun sveži

- 1 U tiganju odgovarajuće veličine propržiti slaninu isečenu na kockice. Dodati malo ulja, praziluk isečen na kolutove, rendani celer i šargarepu. Pržiti nekoliko minuta na umerenoj vatri da luk omekša.
- 2 Svinjski vrat iseći na sitne kocke, dobro začiniti suvim začinom i biberom i dodati u tiganj sa povrćem. Dodati seckani beli luk, suve vrganje, ajvar, vino i pasirani paradajz. Ostaviti sve da se krčka uz povremeno mešanje dok ne ispari višak tečnosti.
- 3 Nauljiti pleh za pečenje, dno prekriti krompirom isečenim na deblje kolutove. Malo posoliti. Preko sloja krompira ravnomerno rasporediti fil od mesa i povrća, pa preko svega poredati još jedan sloj krompira.
- 4 U posudu za mešanje sipati sve sastojke za rojal masu, dobro promešati dok se ne sjedine i preliti musaku.
- 5 Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 40 minuta.
- 6 Služiti toplo sa seckanim svežim peršunom.