

Lužnička musaka sa vurdom

800 g svinjskog vrata
50 g slanine
1 kg krompira
3 šargarepe
2 praziluka
100 g korena celera
10 g suvih vrganja
3 čena belog luka
2 kašike ajvara
1 dl pasiranog paradajza
1 dl belog vina
suvi začin
crni melveni biber
so
ulje

Rojal masa

4 jaja
250 g vurde
1,5 dl mleka
1 kašika gustina
so
seckani suvi peršun

Način pripreme

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 poređati 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 zagrejanom na 180 stepeni oko 40 minuta.
6. Služiti toplo sa seckanim sežim peršunom.