

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 omeša.

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 zagrejanoj na 180 stepeni oko 40 minuta.

6. Služiti toplo sa seckanim sežim peršunom.