

# 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.