

Musaka i čorba sa vrganjima

Musaka sa vrganjima

½ kg krompira
100 g slanine
4 glavice crnog luka
2 veće šargarepe
150 g vrganja
ulje
peršun
biber
majčina dušica
1 kašika ajvara
2 dl pasiranog paradajza
1 kašika suvog začina
300 g punomasnog sira

Čorba od vrganja

400 g vrganja
3 glavice crnog luka
1 krompir srednje veličine
1 šargarepa
ulje
topla voda
1 dl belog vina
3 jaja
3 dl pavlake
1 kašičica suvog začina
biber
majčina dušica

Način pripreme

- Musaka:** U nauljenu posudu ili pleh staviti luk isečen na rebarca i šargarepu isečenu na kolutiće, pa prekriti krompirom isečenim na kolutove, slaninom isečenom na listiće i vrganjima.
- U činiji pomešati pasirani paradajz, suvi začini, ajvar, biber i majčinu dušicu i naliti preko musake. Musaku prekriti ostatkom krompira.
- Zapeći u rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.
- Sir krupno narendati preko musake i vratiti u rernu da se istopi.

1. **Čorba:** U šerpi na zagrejanom ulju propržiti sitno seckani luk, krompir isečen na kockice i šargarepu isečenu na kolutove. Kada omekšaju dodati vrganje isečene na kocke. Naliti vodom i vinom, začiniti pa kuvati oko 20 minuta.

2. Pomešati pavlaku i jaja i sipati u čorbu. Kuvati još nekoliko minuta.
3. Služiti toplo.