

Musaka od dimljenog vrata i graška



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g graška
- 3 jajeta
- 250 g dimljenog vrata
- 1 kašicica peršuna
- 100 g kisele pavlake
- 200 g ementalera
- 2 kašike prezli
- 50 g putera
- ulje
- so
- biber

Priprema

U slanoj vodi obariti grašak. Obariti jaja i iseci ih na kolutove. Vrat iseci na duguljastu parcad. Vatrostalnu ciniju namastiti puterom.

Reati: Red graška, so, biber, peršun, red vrata, red jaja. Tako reamo, dok ne potrošimo materijal.

Peci u rerni na 200 stepeni.

Umutiti rendani sir, pavlaku i prezlu, posoliti, pa nakon 20 minuta pecenja jela, preliti ovim filom. Vratiti jelo u rernu da se zapece.