Portugalska musaka

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pileceg belog mesa
- 1 pileca kocka za supu
- 250 g dimljene slanine
- 5 jaja
- 2 caše kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 500 g šampinjona
- 200 g kackavalja
- 1 pakovanje tost hleba
- peršun
- ulje
- so
- biber

Priprema

Pilece meso i kocku za supu kuvati 20-30 minuta, a zatim meso izvaditi iz vode i sitno iseckati.

Luk iseckati i pržiti, kada je vec pri kraju prženja dodati iseckane šampinjone, posoliti i pobiberiti. Dodati piletinu i peršun, pržiti par minuta, zatim pomeriti sa šporeta, preliti umucenim jajima i pavlakom, promešati. Nauljeni pleh obložiti slaninom, preko reati tost hleb natopljen u supu, zatim izruciti masu iz tiganja, opet reati tost hleb natopljen u supu i slaninu.

Staviti da se pece. 10 minuta pre kraja pecenja, nareati listove kackavalja preko musake i vratiti u rernu još 10 minuta na 200 stepeni.