

Ljetna musaka



Potrebni sastojci:

- 4-5 kom krompira srednje veličine
- 400 g mladog graška (može i zaleđeni)
- 5 kom mrkve srednje veličine
- 1 glavica luka
- ulje
- začini (so, biber, majčina dušica, crvena paprika, lovorov list, vegeta)
- oko 700 g mladih tikvica (3 kom srednje veličine)
- 350 g mladog kravljeg sira
- 3 kom jaja
- 150 ml kiselog vrhnja
- 100 ml mlijeka
- 2 kaš brašna
- oko 2 dl vode

Izrada:

-Krompir skuhati, prohladiti i oguliti. Izrezati na ploške i redati u posudu koju ste nauljili (posuda 22x22 cm ili slične površine). Kad ste prekrili dno posude, krompir poprskati sa maslinovim uljem i začiniti vegetom i majčinom dušicom. Ponoviti postupak u još jednom sloju.

- Luk sitno isjeckati, mrkvu po želji možete i malo krupnije. Staviti dinstati na vrelo ulje, a malo zatim dodati i mladi grašak. Kratko prodinstati sve zajedno pa dodati 1 kašiku brašna i 1 kašičicu mljevene crvene paprike, promiješati i naliti sa oko 2 dl vode, staviti 2-3 lovorova lista poklopiti i krčkati uz povremeno miješanje, ako je potrebno doliti vode. Pred kraj kuhanja začiniti biberom i soli.

- Dok se grašak kuha za to vrijeme pripremiti rolnice od tikvica. Tikvice po dužini izrezati na vrlo tanke ploške, malo posoliti. Pripremiti fil: 200 gr mladog sira izdrobiti i pomiješati sa jednim umućenim bjelancetom i 1 žumancetom. Ako su vam tikvice manje stavljati po 2-3 ploške, na početak staviti kašičicu fila i rolati po dužini.

Kada je grašak kuhan a tečnost se redukovala, staviti ga na krompir (lov.list izvaditi), a zatim poredati na gusto rolnice od tikvica. Sve preliti sa: 2 jaja pomješati sa 1 dl mlijeka, 150 ml kiselog vrhnja, 150 gr sira, malo brašna (1-2 kašike) i malo soli. Rernu zagrijati na 200 st. i peći 20-30 min u zavisnosti od rerne.

Poslužiti toplo....Fina je i hladna i ima mnogo ljepši presjek tako ohlađena.

Prijatno!