Musaka sa zeljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**zelja
- **350 g**mlevenog mesa
- **1 šolja**pirinca
- **2 male glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 manje**šargarepe
- **2**jajeta
- **100 ml**mleka
- **2 kašike**kisele pavlake
- so, biber, suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Listove zelja oprati i potopiti u kljucalu vodu na 3 minuta.

Luk ocistiti i iseckati. Šargarepu oprati, ocistiti i izrendati. Pirinac ocistiti i oprati.

Luk propržiti na malo ulja, dodati šargarepu i meso, mešati dok meso ne promeni boju. Dodati i pirinac i malo soli. Sipati šolju vode i dinstati oko pola sata (po potrebi dodavati još vode). Voda treba skoro skroz da uvri. Staviti zacin i biber po ukusu.

U vatrostalnu posudu staviti red zelja, zatim polovinu fila, opet red zelja, preostali fil i odozgo zelje.

Ulupati jaja, dodati mleko i kiselu pavlaku, izmešati i preliti musaku.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Kada je musaka zapecena, izvaditi i malo prohladiti.

Iseci i poslužiti uz kiselo mleko ili kiselu pavlaku.

Savet