

## *Musaka od kelja i krompira*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **650 g** kelja
- **500 g** krompira
- **300 g** kackavalja
- **150 g** maslaca
- so
- biber

### **Priprema**

Kelj i krompir kuvati posebnim posudama, u blago posoljenoj vodi. Kelj odvojiti od liski, oprati i kuvati pet minuta, (treba da ostane hrskav). Kada je skuvan, procediti ga, dobro isprati u hladnoj vodi, ponovo procediti, pa ga osušiti na kuhinjskom ubrusu. Krompir iseci na tanke kolutove i kuvati tri minuta. Gotov, procediti, ohladiti u hladnoj vodi, ponovo procediti i prosušiti na kuhinjskom ubrusu. Zagrejati rernu na 200 C. Vatrostalnu ciniju premazati sa dosta maslaca.

Prvo re?ati jedan deo krompira, pa dodati još malo margarina secenog na kockice. Zaciniti solju i biberom.

Zatim re?ati kelj, ponovo krompir, pa kackavalj (so i biber preko kackavalja). Ponovo kelj.

Završiti redom krompira sa još malo kockica margarina (maslaca).

Pokriti folijom i peci 30 minuta. Ukloniti foliju pre završetka i još malo peci bez folije.

## **Savet**

Kao dodatak, ispeži kobasice ili pileće batak