

Muckalica od kelja



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicakelja**
- **2šargarepe**
- **5krompira**
- **200 g**svinjske šnicle
- **400 g**pileceg belog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **po željiso**
- **50 g**slanine
- **100 g**ovcije fete
- **100 g**obicne fete

Priprema

Meso marinirati. U marinadu staviti šnicle i pilece belo meso, 100 ml ulja, biljni zacin, aleva paprika, sok od pola limuna i jedna ksšika mefa, da odstoji 15tak minuta. Zatim na ulju propržiti meso. Kada je gotovo iseci ga na kockice. Kelj i krompir prokuvati u vodi 5 minuta. I slaninu iseci na kockice i propržiti sa lukom.

U vatrostalnu ciniju reati. Dole 2 lista kelja i reati iseckani krompir i kelj sa mesom, slaninom i lukom i sirom, pa odozgo reati krompir kel, meso, slanina i luk, sir, sve tako reati i gore kada ste gotivi posuti preostalu marunadu u kojoj se pržilo meso i slanina i prekriti sa dva lista kelja.

Peci u predhodno zagrejanj rerni sat vremena na 220 stepeni.

Savet

Odlino ide uz masline. PRIJATNO