

Musaka od kelja (3)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica kelja
- **500 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **300 g** spanaca
- **50 g** putera
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **120 g** slanine
- **0,5 dl** ulja
- mešavina začina
- biber

Za preliv:

- **2** jajeta
- **1 dl** pavlake
- **3 dl** mleka

Priprema

Listove kelja odvojiti od glavice, oprati ih i kratko blanširati u vreloj vodi kako bi omekšali. Spanac obariti u slanoj vodi, procediti od suvišne tečnosti i sitno iseckati. U tiganju otopiti puter pa dodati sitno seckan beli luk i kratko propržiti. Zatim dodati obaren spanac, začiniti po ukusu i dobro izmešati. Na malo ulja propržiti sitno

seckan crni luk, dodati mleveno meso i dinstati uz povremeno dolivanje vode po potrebi. Kada je meso napola gotovo dodati pire od paradajza i mlevenu papriku, zaciniti po ukusu i dinstati dok meso ne omekša, a suvišna tecnost ne uvri. Vatrostalnu posudu nauljiti pa dno prekriti listovima kelja, a zatim naneti polovinu mesnog fila, opet poslagati listove kelja te premazati filom od spanaca. Preko spanaca naneti ostatak mesnog fila i završiti listovima kelja. Musaku preliteri mešavinom jaja, mleka i pavlake, a po površini poslagati listove slanine. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Savet