

Musaka od prokelja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **0,5 kg** prokelja
- **250 g** mlevenog mesa
- **1 struk** praziluka
- **2** šargarepe
- **2** jajeta
- **100 g** kisele pavlake
- **1 dl** mleka
- **1 kašičica** majorana
- **1 kašičica** bosiljka
- **1 kašičica** soli

Priprema

Prokelj ocistiti od prvih listova i preseći na pola. Praziluk i šargarepu sitno iseckati. Na malo ulja propržiti praziluk i šargarepu, a potom dodati mleveno meso i ostaviti na tihoj vatri da se dinsta tridesetak minuta. Posuti mešavinom zacina, bosiljkom i majoranom i dobro promešati. U meuvremenu jaja, mleko i pavlaku umutiti u posebnoj posudi. U podmazanu posudu za pečenje poreati polutke prokelja. Potom dodati izdinstano meso sa povrćem, pa opet poreati prokelj. Preliti umućenom smesom, pa prekriti alu-folijom. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni 60 minuta. Nakon tog vremena skinuti foliju i peci još 20 minuta na 160 stepeni.

Savet