

Musaka od kelja sa suvom slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakelja**
- **400 gmešanog mlevenog mesa**
- **oko 100 gsuve slanine**
- **2 glavicecrnog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1 kašikasuvog zacina**
- **po ukususoli i mlevenog bibera**
- **1 kockagovea za supu**
- **po ukusuulja**

Priprema

Odvojite listove od kelja, dobro ih operite, skinite tvrde delove i u vreloj posoljenoj vodi probarite nekoliko minuta. Otavite da se ocede. Sitno iseckajte crni luk i stavite u posudu da se prži na ulju. Kada luk malo omeša dodajte mleveno meso i pržite nekoliko minuta. Posolite i pobiberite, dodajte suvi zacin, seckani beli luk i na kraju pola kašike aleve paprike. Sve dobro izmešajte i nakon 2-3 minuta sklonite sa vatre.

U odgovarajuću posudu (za rernu) stavite malo ulja, polovinu iseckane slanine, pa poreajte polovinu listova kelja, poklopite drugom polovinom listova. Poreajte ostatak suve slanine, isecite na kocke, pa prelijte sa oko 2-3 dl vode (provrele sa kockom za supu). Posudu stavite u zagrejanu rernu da se pece oko pola sata.

Napravite zapršku od malo ulja, brašna i kašicice (ostatatka) aleve paprike, pa time prelijte musaku. Vratite u

reru i pecite još desetak minuta.

Savet

Ovo je jednostavno i ukusno jelo za sve ljubitelje kelja...