Musaka sa zeljem (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 veze**zelja
- **450 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **2-3**šargarepe
- **1 šoljica**pirinca
- suvi biljni zacin
- biber

Preliv:

- **2**jajeta
- **4 kašike**pavlake

Priprema

Ocistiti zelje tako da mu se odstrani peteljka i zadebljali deo lista. Staviti u vrelu vodu na nekoliko minuta da omekša. U šerpi prodinstati na ulju luk i šargarepu. Kad omekša luk ubaciti meso zaciniti i dodati opran pirinac. Donstati oko 15-20 minuta. U pekac sipati malo ulja pa reati red zelja pa malo fila pa opet zelje pa fil i to dok se utroši sve. Na vrh ide zelje. Naliti vodom da ogrezne i ubaciti u rernu na 200 C. Nakon pola sata izvaditi, umutiti jaja i pavlaku, posoliti i preliti musaku. Ostaviti otklopljeno da se zapece još 15tak minuta.

Savet

Obavezno posluziti uz kiselo mleko ili pavlaku