

Musaka sa zeljem (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** zelja - kuvano
- **250 g** mlevenog mesa
- 2 veća krompira
- 2 **glavice** crnog luka
- 1 lovorov list
- mešavina začina
- biber
- so
- **malobelog** luka u prahu
- ulje

Priprema

Zelje skuvati da omekša, ocediti. Luk iseci na sitno, ispržiti ga malo i posuti njime tepsiju u kojoj ce se peci musaka. Drugi luk isto iseci na sitno, propržiti, pa dodati mleveno meso, biber, so, beli luk i lovorov list i dinstati 15 minuta uz dodavanje vode.

U tepsiju preko isprženog luka poreati zelje da pokrije dno i posuti zacinom, onda izrendati 1 krompir da pokrije zelje. Pa preko staviti pripremljeno mleveno meso, onda opet rendan krompiri posuti zacinom, staviti još i zelje da pokrije krompir. Zaciniti zacinom i biberom, politi sa malo ulja. Dodati odprilike malu šolju vode. Peci oko 60 minuta na 250 C tj da zelje uhvati koricu...

Savet

Ja više volim kada se zelje zamrzne pa onda koristi... lepše mi ispadne...