

Kelj musaka



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kelja
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **po želji** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** masti

Priprema

Prvo ocistite kelj, odvojiti listove. Zatim u šerpu naliti vode, treba da prokljuca. Kada je voda proključala dodati listove kelja i kuvati 5-10 minuta.

U tiganj staviti malo masti i ispržiti crni luk, dodati mleveno meso i dinstati 10 minuta.

Kada su listovi kelja polu kuvani, izvadite ih iz vode. Pa ih iseckajte. Uzmite vatrostalnu ciniju i na dno staviti mast, preko iseckan kelj, preko njega polovinu mesa, pa opet kelja, suvi biljni zacin, pa preko meso i na kraju opet iseckani kelj.

To prekriti folijom, i staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 220 stepeni 60 minuta.

Savet

Služiti uz cvekla salatu. Prijatno.