

Zelje musaka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gzelja
- **500** gmlevenog mešanog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomuskatnog** orašćic

Za bešamel:

- **2** kašike brašna
- **1/2** šolje mleka
- **1** cenbelog luka
- **maloulja**

Priprema

Prvo na malo ulja propržiti crni luk, zatim dodati meso i dinstati. Zelje potopiti u vrelu vodu, i ostaviti 2-3 minuta i izvaditi.

U vatrostalnu ciniju reati zelje, zatim meso, zelje, meso i dodati u ciniju malo vode, poklopiti. Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 60 minuta.

Pred kraj pečenja napraviti bešamel sos. Na malo ulja propržiti beli luk, dodati mleko i brašno. Zatim sa tim sosom preliti musaku, i otvoreno vratiti u rernu i peći još 15.ak minuta.

Savet

Služiti uz belo vino. Prijatno.