

Musaka od kelja sa piletinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **1 glavica** kelja od 1 kg
- 4 pileca bataka sa karabtkom
- **malosoli**
- 5 kašika ulja

Zacini za piletinu:

- **malosoli**
- **malo** Kotanyi – Pecena piletina
- **malo** Kotanyi - Grill piletina
- **malo** kurkume mlevene

Za pohovanje kelja:

- 2 jaja
- 10 kašika brašna
- 20 kašika prezla
- 2 dlulja

Za premaz preko pecene piletine:

- 4 kašike kusele pavlake
- **malo** mlevenog bibera

- 2 **cenabelog** luka
- **malosuvog** biljnog zacina
- 40 **g**parmezana rendanog

Za preliv musake:

- 2 **dl**kisele pavlake
- 1jaje
- 1 **dl**mineralne vode
- **malobelog** luka u granulama
- 1 **kašicica**suvog biljnog zacina
- **malosoka** od pecenja mesa

Priprema

Kelju skinuti vanjske listove, izdubiti kod korena, oprati ga pod mlazom vode i staviti kuvati u ključalu zasoljenu vodu i kuvati 10 minuta, tei staviti u cedilo da se cedi.

U posudici izmešati zacine za piletinu: malo soli, malo Kotanyi –pecena piletina, malo zacina Kotanyi Grill piletina i malo kurkume. Sa pileceih batkova i karabataka oprezno odvojiti meso od kostiju (dobije se oko 300 g čistog mesa), meso iseci na kockice i natrljati ih mešavinom zacina. Staviti peci na malo ulja da bude rumeno oko 10-ak minuta. Pecene komade piletine izvaditi, a sok od pecenja sacuvati za preliv.

Oceeni kelj iseci na krupnije komade i staviti u cedilo da se još malo cede.

Mikserom umutiti belanca sa malo soli u tvrd sneg, dodati žumanca i još malo mutiti te tu smesu prebaciti u duboki tanjir.

Komade kelja uvaljati u brašno, pa ih provuci kroz smesu od jaja i na kraju uvaljati u prezle.

Staviti ih pohovati u 2 dl zagrejanog ulja.

Pohovati ih prvo sa jedne strane 5 minuta, te okrenuti da se prže sa druge strane 5 minuta.

Pohovane komade kelja staviti na papirnu salvetu da upije višak masnoce i da se malo prohlade.

Pohovani kelj prerezati po duljini na pola, i izrezati tvrdnu sredinu kelja. Vatrostalnu ciniju namazati sa margarinom, dno i stranice, te posuti prezlama. Pohovani kelj podeliti na 2 dela. Prvi deo kelja reati u vatrostalnu ciniju tako da pržena strana bude okrenuta dnu posude.

Na kelj staviti pecene kockice piletine.

Kockice piletine premazati sa tankim slojem mešavine od 4 kašike kisele pavlake, malo mlevenog bibera, 2 cena iseckanog belog luka, malo suvog biljnog zacina i 40 g rendanog parmezana.

Na pavlaku staviti drugi deo pohovanog kelja da pržena strana bude okrenuta prema gore.

U sok od pecenja umešati ostatak kisele pavlake, 1 razmuceno jaje, 1 kašicicu suvog biljnog zacina, malo bibera mlevenog i malo belog luka u granulama, dobro promešati te preliti preko musake. Redosled reanjanja: kelj – meso – pavlaka sa parmezanom i zacinama – kelj - preliv.

Musaku pokriti poklopcem od vatrostalne posude i staviti peci u rernu na temperaturu od 190 stepeni i peci 40 minuta, pa skinuti poklopac i peci još 10-ak minuta.

Savet

Radila sam musaku od pola koliine svih potrebnih namirnica – za 2 osobe, osim kelja kojeg sam radi lakšeg rezanja kuvala u celo (kuvanjem polovine glavice kelja došlo bi do odvajanja listova) i kojeg sam ispochovala u celoj koliini, ali sam utrošila samo polovinu pohovanog kelja, a ostatak kelja sam stavila u zamrziva.