

Musaka od kelja sa prosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicakelja
- **450** gmlevene junetine
- **100** gprosa
- **1** veca glavicacrnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2**šargarepe
- **2** dlkuvanog paradajza
- **1** kockaod povrca za supu
- **2** dlvode
- ulje,,,
- suvi biljni zacin
- biber
- peršunovo lišće

Priprema

Prvo pripremiti proso. Potopiti ga u vodu da odstoji bar jedan sat, a može i celu noc, pa ga tek onda skuvati u 3 dl vode, 15 minuta. Gotov proso proprati i ocediti. Za fil na ulju prodinstati sitno seckan crni i beli luk, izrendanu šargarepu i mleveno meso, pa ga zaciniti po ukusu i dodati seckano peršunovo lisce.

Listove od kelja odvojiti i kratko blanširati, a kocku za supu skuvati u 2 dl vode. Vatrostalnu posudu namazati pa reati red blanširanih listova kelja, pa meso, sve dok ne potrosimo materijal. Na kraju prelijemo sa kuvanim paradajzom i skuvanom supom i stavimo u rernu da se krcka 1h.

Savet

Nije računato vreme koje je potrebno da odstoji proso.