

Zapečeni kelj s mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica kelja
- **300** g mljevenog mesa
- **1** glavica luka
- **1** list lovora
- **3** jajeta
- **100** g gribanog sira
- **1** kašika prezle
- **1** kockica maslaca
- **malo** ulja za prženje
- **po** ukususoli
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Na ulju propržiti sitno nasjeckani luk, dodati mljeveno meso, lovorov list, suvi biljni zacin, malo posoliti i pred sami kraj dodati malo bibera.

Kelj oprati, narezati na trakice (1cm) i skuhati u slanoj vodi, te ocijediti.

U potpuno ohlaeno mljeveno meso dodati tri žumanca, zatim ocijeeni kelj, posoliti, pobiberiti i lagano promiješati.

Od tri bjelanceta umutiti cvrst snijeg i dodati ga mljevenom mesu i kelju, te opet sve promiješati.

Vatrostalnu posudu za pecenje premazati maslacem, posuti prelom te izliti predhodno pripremljenu smjesu. Staviti u vec zagrijanu pecnicu i peci 25 minuta na 200 C.

Pred kraj pecenja posuti ribanim sirom, vratiti u pecnicu, peci dok se sir ne rastopi.

Savet

Umjesto ribanog sira, možete koristiti sir u listi?ima!