

## *Musaka od zelja sa junecim mesom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** mladog zelja
- **1 dl** ulja
- **2 struka** praziluka
- **2 šoljice** ovsenih pahuljica
- **300 gm** mlevenog juneceg mesa
- **1 kašika** sušenog povrca
- **4** jajeta
- **1 cašak** kisele pavlake
- **1 kašicica** suvih zacina
- **po potrebi** soli

### **Priprema**

Dobro oprati zelje i iseci ga na trakice.

U dubljem tiganju sipati ulje, iseci praziluk i staviti da se prži, kad postane staklast dodati iseceno zelje i kašiku sušenog povrca, sve lepo upržiti, pa dodati ovsene pahuljice. Propržiti sve zajedno.

Dodati mleveno meso, so i zacine. Upržiti sve zajedno. Pripremiti vatrostalnu posudu, podmazati je i sipati uprženu masu. Rasporediti je ravnomerno u posudi.

Umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku i sve dobro sjediniti, posoliti po ukusu pa preliter preko rasporeene mase.

Staviti u zagrejanu rernu na 250 C, posle pet minuta smanjiti temperaturu na 220 i peci dok se musaka zapece i dobije lepu boju.

## **Savet**