

Musaka od kelja (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica kelja
- **1/2** sruka praziluka
- **3** cenabelog luka
- 2 šargarepe
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **2 kašike** pirinca

Za fil:

- **300 g** mlevenog juneceg mesa

Za preliv:

- 3 jajeta
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 dl** vode

Zacini:

- 5 g soli
- 5 g suvog biljnog zacina
- 5 g aleve paprike
- 1 g mlevenog bibera

Priprema

Kelj oprati i 5 minuta bariti u vreloj, posoljenoj vodi, sa dodatkom jedne kašike sirceta. Ocediti od viška vode. Iseckati na rezance.

Na maslinovom ulju propržiti seckani praziluk, beli luk i šargarepu. Kada povrce omekša, dodati mleveno meso i zacine. Kratko propržiti. Dodati pirinac i vodu. Sjediniti.

Vatrostalnu posudu pouljiti. Na dno staviti seckani kelj. Prekriti trecinom dinstanog povrca, mesa i pirinca. Postupak ponavljati, dok se masa ne utroši. Završiti seckanim keljom.

Preliti umucenim jajima i pavlakom za kuvanje. Zapeci u rerni na 180 C.

Savet

Viljuškom blago progurati preliv od jaja i pavlake do dna posude.