

## **Punjeni celer**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- glavica celera po osobi
- mleveno junece meso
- jaje
- crni luk
- mast
- kisela pavlaka
- so

### **Priprema**

Oljuštiti celer i obariti ga u slanoj vodi pa sredinu izdubiti kašicicom.

Pripremiti meso kao za musaku i dodati iseckano tvrdo skuvano jaje. Masu promešati, posoliti i puniti celer.

Zatim reati celer u posudu, preliti rastopljenom mašcu, zapeci u rerni i, na kraju, preliti sa nekoliko kašika kisele pavlake.