Musaka od prokelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **0,5 kg**prokelja
- **250 g**mlevenog mesa
- **1 struk**praziluka
- **2**šargarepe
- **2**jajeta
- **100 g**kisele pavlake
- **1 dl**mleka
- **1 kašicica**majorana
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašicica**soli

Priprema

Prokelj ocistiti od prvih listova i preseci na pola. Praziluk i šargarepu sitno iseckati. Na malo ulja propržiti praziluk i šargarepu, a potom dodati mleveno meso i ostaviti na tihoj vatri da se dinsta tridesetak minuta. Posuti mešavinom zacina, bosiljkom i majoranom i dobro promešati. U meuvremenu jaja, mleko i pavlaku umutiti u posebnoj posudi. U podmazanu posudu za pecenje poreati polutke prokelja. Potom dodati izdinstano meso sa povrcem, pa opet poreati prokelj. Preliti umucenom smesom, pa prekriti alu-folijom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 60 minuta. Nakon tog vremena skinuti foliju i peci još 20 minuta na 160 stepeni.

Savet