

Musaka od kiselog kupusa i kelja



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** kelja
- **8 listova** kiselog kupusa
- **500 g** svinjskog mlevenog mesa
- **2 list** lovora
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** origana

Priprema

Prvo kelj ocistiti, zatim ga prokuvati u vodi (5-7 minuta kuvati kelj). Zatim ga procediti i iseckati, i dodati iseckanom kiselim kupusu. Sve lepo promešati.

U tiganu izdinstati crni luk, zatim dodati mleveno meso i dinstati dok ne porumeni. (10 minuta). Zaciniti po želji. Kada je meso polu gotovo. Uzeti vatrostalnu ciniju podmazati je sa masti staviti mešavinu kelj-kupus, preko meso, zatim suvi biljni zacin i proces ponavljati do kraja.

Gore, na kraju treba da bude mešavina kelj-kupus. Staviti preko list lovora i 5 kašika masti.

Prekriti folijom i peci u predhodno zagrejanoj rerni sat ipo vremena na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz integralni hleb. PRIJATNO