

Musaka od kelja sa suvom slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica kelja
- **400 g** mešanog mlevenog mesa
- **oko 100 g** suve slanine
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašika brašna
- **1** kašika aleve paprike
- **1** kašika suvog zacina
- **po ukusu** soli i mlevenog bibera
- **1** kocka govea za supu
- **po ukusu** ulja

Priprema

Odvojite listove od kelja, dobro ih operite, skinite tvrde delove i u vreloj posoljenoj vodi probarite nekoliko minuta. Otavite da se ocede. Sitno iseckajte crni luk i stavite u posudu da se prži na ulju. Kada luk malo omekša dodajte mleveno meso i pržite nekoliko minuta. Posolite i pobiberite, dodajte suvi zacin, seckani beli luk i na kraju pola kašike aleve paprike. Sve dobro izmešajte i nakon 2-3 minuta sklonite sa vatre.

U odgovarajuću posudu (za rernu) stavite malo ulja, polovinu iseckane slanine, pa poreajte polovinu listova kelja, poklopite drugom polovinom listova. Poreajte ostatak suve slanine, isecite na kocke, pa prelijte sa oko 2-3 dl vode (provrele sa kockom za supu). Posudu stavite u zagrejanu rernu da se pece oko pola sata.

Napravite zapršku od malo ulja, brašna i kašičice (ostatatka) aleve paprike, pa time prelijte musaku. Vratite u

rernu i pecite još desetak minuta.

Savet

Ovo je jednostavno i ukusno jelo za sve ljubitelje kelja...