

Musaka sa keljom i slaninom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** maslaca (margarina)
- **4** **većak** krompira
- **14-15 listova** kelja
- **200 g** sitnog belog sira
- **200 g** dimljene slanine
- **200 g** tvrdog rendanog sira
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber
- **po potrebi** origano
- **po potrebi** bosiljak
- **po potrebi** kurkuma
- **po potrebi** suvi biljni začini

Za preliv:

- **2 kašike** kisele pavlake
- **1** **dljogurta**
- **2 kašike** kajmaka
- **po potrebi** so
- **malom** maslinovog ulja

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na kolutove ne previše take, pa ih malo blanširati. Listove kelja oprati, odstraniti im

zadebljani deo, pa ga malo blanširati. Iseci slaninu na kocke. Na tek malo podmazanom tiganju je samo par minuta propržite. Podmazite posudu za pečenje maslacom, složite red krompira, malo začinite, poslažite preko listove kelja da prekrijete krompir, malo začinite, pospite 1/3 sitnog sira, 1/3 slaninice, 1/4 tvrdog sira. Poreati još 1 red kelja, pa ponoviti postupak: sir, slaninina, tvrdi sir. Još 1 red kelja, sir slanina, tvrdi sir. Sad preko poreaj te ostatak krompira, vrlo malo začinite (vodite računa da sve umereno začinite, zbog slanine i sira) Preliv: Sve sastojke dobro izmešajte pa prelijte preko, pospite ostatkom tvrdog sira i prelijte sa vrlo malo maslinovog ili običnog ulja. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C oko 25-30 minuta da porumeni.

Savet

Za ljubitelje kelja nesto novo. Ja u pokušaju uspela da obradujem ukuane. Probajte.