

Kelj musaka



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavicakelja**
- **400 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **3 jajeta**
- **malomleka**
- **po želji**suvog biljnog zacina

Priprema

Prvo odvojiti listove kelja dobro oprati i skuvati na kratko u vodi. Za to vreme, izdinstati crni luk i mleveno meso.

U vatrostalnu ciniju stavite na dno 2-3 lista kelja, preko stavite smesu sa mlevenim mesom, zatim listove kelja. Umutiti jaja, mleko i pavlaku za kuvanje.

Kuvati 45 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz krastavac salatu. Prijatno.