

Musaka od kelja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veka glavica kelja
- 300 g mlevenog mesa
- 150 g pirinca
- 3 jajeta
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 dl kisele pavlake
- sok od 1 pomorandže
- rendana kora od 1 pomorandže
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 5 g bibera u zrnu
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 2 lovorova lista
- sok od 1/2 limuna
- 0,3 dl ulja
- 50 + 50 g dimljene slanine

Priprema

Prokuvati glavicu kelja 10 minuta u vodi, u koju je stavljen biber u zrnu, 1 kašicica soli, lovorov list, ulje i sok od pola limuna. Ocediti glavicu i oštrim nožem zasecati liske neposredno uz koren, pa sve liske odvojiti. Pirinac ocistiti i dobro isprati skrob iz njega, pa ga prokuvati u 4 dl vode 10 minuta.

Sitno iseckati slaninu i na manjoj temperaturi je propržiti da pusti masnocu, dodati sitno iseckan crni i beli luk, prodinstati ga da ne porumeni, dodati mleveno meso, so i mleveni biber, malo kasnije suvi zacin, pa kad je prodinstano, dodati prokuvan i ocedjen pirinac.

Iskljuciti plotnu i kratko pržiti masu sa pirincem, mešajuci da se ne zalepi za posudu, pa skinuti da se malo prohladi.

U kiselu pavlaku naredati koru od dobro oprane pomorandže na sitnu stranu rendeta, promešati da se sjedini, dodati žumanca i sok od pomorandže, pa sipati u prohladjen nadev i sjediniti mešanjem.

Umutiti belanca mikserom, sipati u nadev i varjacom pažljivo umešati u masu, da belanca ne splasnu.

Podmazati djuvec tankim slojem ulja i poredjati prvi red liski kelja. Preko listova kelja rasporediti deo nadeva, pa redjati liske i nadev, dok se ne potroše svi sastojci, vodeci racuna da slojevi nadeva budu približne debljine. Završiti sa liskama kelja, preliti ih sa malo ulja i poredjati dimljenu slaninu, isecenu na sitniju parcad.

Djuvec prekriti folijom i peci u rerni 30 minuta na 200 C, skinuti foliju, smanjiti temperaturu na 180 C i još 10 minuta peci, da gornji sloj porumeni i da se zapece.

Pri konzumiranju se može, po želji, nacediti još malo pomorandžinog soka, koji je dao poseban ukus ovoj musaki.