

Musaka sa zeljem (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** **vezice**zelja
- **500 g**mlevenog mesa
- **1** **koren**šargarepe
- **po** **ukusus**o
- **po** **ukusus**uvi biljni zacin
- **po** **ukusus**mleveni crni biber
- **2** **glavice** **manje**crnog luka
- **1** **dlulja**
- **200 g**kajmaka
- **4**jajeta

Priprema

Zelje operemo i odstranimo tvrdi deo. Meso izmešamo sa rendanom šargarepom usitnjenim crnim lukom i zacinima dodamo ulje i malo vode i prodinstamo. U tepsiju redjamo prvo lisce zelja koje prvo provucemo kroz vrelu vodu, reamo od prilike 3-4 lista jedno preko druge za jedan sloj kad popunimo dno tepsije preko sipamo trecinu smese od mesa razporedimo i ponavljamo postupak.

Musaku završavamo sa slojem zelja.

Izbuckamo jaja sa kajmakom po potrebi posolimo (ako je kajmak dovoljno slan nije potrebno dodavati so) prelijemo musaku.

Pecemo na 200C oko 20 minuta dok se stvori lepo zlatna korica.

Ostavimo malo da se prohladi pre služenja.

Savet

Pri podluženju dodamo malo pavlake ili sira.