

MUSAKA OD KELJA I PŠENICE

Sastojci:

1 veća glavica kelja, oko 1.5 kg
3 manje glavice luka
300-400 g bifteka ili ramsteka
100 g pšenice
4 jaja
2 dl mleka
2 kašičice soli
1 kašičica celerove soli
1 ravna kašičica bibera
oko 150 ml ulja

Postupak:

1. Dan ranije odmeriti 100 g pšenice, oprati i potopiti u vodu, a na dan pripreme je skuvati i ocediti.
2. Sa kelja skinuti spoljne listove, glavicu iseći na krupnije komade odstranjujući tvrdi korenasti deo i oprati. Skuvati kelj u velikom loncu. Vreme kuvanja je oko 15 minuta od početka vrenja, nakon čega ostaviti kelj još malo u vrućoj vodi.
3. Uključiti rernu na 200°C. Na ulju prodinstati sitno iseckan luk sa kašičicom soli i kašičicom celerove soli. Kad luk malo omekša dodati na sitne kockice iseckano meso, kao i kašičicu bibera, pa dinstati zajedno na srednjoj vati još 10-15 minuta, poklopljeno, uz povremeno mešanje. Na kraju umešati kuvanu i procedenu pšenicu.
4. Iz šerpe sa kuvanim keljom odliti svu vodu, naginganjem nad sudoperu i pridržavanjem poklopca tako da ostaje tek mali otvor kroz koji voda može da iscuri, zatim kelj malo ispritskati varjačom da se zgnjecka, pa opet odliti tečnost. Umešati fil od mesa i sve dobro promešati.
5. Smesu izliti u manju ali dublju đuvečaru (cca 20x30 cm) i malo je utapkati, pa preliti mešavinom od 4 jaja, 2 dl mleka i jedne kašičice soli. Peći oko 50 minuta na 200°C ili dok višak tečnosti ne uvri a površina dobije braonkast ton. Ostaviti bar pola sata da se prohladi i slegne, pa služiti uz dodatak kisele pavlake i seckanog peršuna.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2013/02/musaka-od-kelja-i-psenice.html>