Keleraba punjena povrcem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**vece kelerabe
- **100 g**crnog luka
- **100 g**šargarepe
- **100 g**krompira
- **50 g**kukuruza šecerca
- **500 g**graška
- **1**veci paradajz
- **1**paprika
- **2 kašike**majoneza
- **2 kašike**kisele pavlake
- **malo**jogurta
- **po ukusu**soli i belog bibera

Priprema

Kelerabe ocistiti od lišca, izdubiti i blanširati u slanoj vodi. Za to vreme naseckati povrce, obariti šargarepu, grašak, krompir, šecerac, a luk, paradajz i pariku naseci na kockice. Pomešati majonez, pavlaku, senf i jogurt, dodavati sastojke do željene gustine, zaciniti po ukusu i sjediniti sa rashladjenim povrcem. Dobijenom smesom puniti kelerabe.

Savet