

Grilovano povrce sa slovackim kulenom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g tikvica
- 200 g šampinjona
- 100 g celera
- 1 vezica mladog luka
- 300 g slovackog kulena
- malo maslinovog ulja
- po potrebi, biber

Priprema

Tikvice oguliti, iseci na tanje kolutove i ostaviti da se ocede. Za to vreme ocistiti šampinjone i iseckati na listice ne odvajajuci im stopice. Koren celera krupnije izrendati, a mladi luk zajedno sa percima iseci na kolutove. Pripremljeno povrce grilovati u zagrejanom gril tiganju, posoliti, pobiberiti i grilovati oko desetak minuta. Par minuta pre nego što je jelo gotovo, dodati orahe, promešati i grilovati još minut-dva. Posebno na suvom tiganju grilovati kulen isecen na kolutove, toliko da pusti masnocu. Gotovo jelo servirati na tacnu za posluživanje i preliti maslinovim uljem. Na kraju preko povrca složiti kolutove kulena i poslužiti toplo.

Savet