

Kelj sarmice sa kajmakom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakelja** (oko 1kg)
- **500 g** mlevenog mesanog mesa
- **1 čaša (2 dl)** kajmaka
- **1 struk** praziluka
- **50 g** griza
- **2 kašike** ulja
- **1** jaje
- **malo** soli i bibera

Priprema

Kelj ocistite i odvojite lepe listove od korena i poparite vrelom vodom. Na ulju izdinstajte praziluk iseckan na kolutove, dodajte meso i kratko propržite. Smanjite temperaturu pa dodajte kajmak, jaje, griz, posolite, pobiberite i dinstajte još 2-3 minuta. Listove kelja ocedite i jedan po jedan filujte pripremljenom smesom praveci male sarmice.

Vatrostaknu posudu premazite uljem i reajte sarmice tako da stanu u jedan red. Prelijte vodom, pokrijte alufolijom i pecite u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Poslužite toplo.