

# **Keleraba**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 veze mlade kelerabe
- 1 glavica crnog luka.
- 1 kašika masti
- 1 kašika brašna,
- peršunov list
- so.

## **Priprema**

Kelerabu oljušgiti i iseci na tanke rezance. Lišce mlade kelerabe dobro oprati, pa i njega iseci na rezance. U šerpi zagrejati mast, dodati sitno isecen crni luk, kelerabu i lišce kelerabe da se sve zajedno prži. U uprženu kelerabu dodati kašiku brašna i promešati. Kada se brašno malo proprži naliti supom ili vrelom vodom i posoliti po ukusu. U gotovu kelerabu dodati malo sitno iseckanog peršunovog lišca. Keleraba ne sme da bude mnogo corbasta, ali ni bez soka. Služi se uz faširane šnicle ili pecenje.