

Kelj pupcar sa slaninom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kelja pupcara
- **150 g**dimljene slanine isecene na kockice
- **200 g**paradajz pelata
- **1 kašik**maslinovog ulja
- **po ukusu**so i biber
- **4 režnjabelog** luka
- **1 kašica**casuvog peršuna
- **1**lovorov list
- **1/2 kašica**

Prilog:

- **po ukusu**feta sir

Priprema

Kelj skuvati na pari ili u slanoj vodi. Dok se kelj kuva, na maslinovom ulju pržiti kockice slanine i beli luk isecen na listice. Kada slaninica postane hrskava, dodati paradajz, zacine i lovorov list. Kuvati sve na srednje jakoj vatri oko 15-ak minuta. Dodati kuvan i oceen kelj, peršun i origano pa sve krčakti još oko 5 minuta. Servirati i poslužiti uz komadice feta sira. Prijatno :)

Savet