

Sarmice od kelja



Sastojci

Potrebno je:

- veka glavica kelja
- 2 glavice crnog luka
- 1 litar supe
- kašika masti
- 1 šolja mrvica natopljenih u mleku
- 1 šolja rendanog sira
- 2 jajeta
- biber
- so

Priprema

Odvojene listove kelja popariti kipucom vodom, odstraniti deblje delove i nadenuti sledecim nadevom: mast, namocene mrvice, jaja, biber i so dobro izmešati pa svaki list puniti nadevom i cvrsto zaviti u sarmicu.

U podmazanu posudu staviti narezan luk, na njega nareati sarmice, preliti ih supom i staviti u rernu da se zapeku.

Služiti uz pecenje.