

Varivo od kelja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica (oko 1 kg)**kelja
- **1 kg**mladog krompira (mali komadi)
- **1 struk**mladog luka
- **1 kašicica**kurkume u prahu
- **na vrh noža**umbira u prahu
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **2 kašike**zacina od sušenog povrca
- **1 kašika**seckanog vlašca
- **2 kašice**aleve paprike
- **po ukusu**sitne morske soli
- **1 šolja**kuvanih sirovih leblebija
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1/2 veze**peršunovog lista

Priprema

Glavicu kelja ocistite ako ima neki list koji nije dobar i odstranite mu koren i zadebljanja na listovima i operite. U posebnu posudu sipajte vodu i malo soli. Zagrejte vodu do vrenja i ubacite očišteni kelj i par minuta ga blanširajte. Ocedite vodu i ostavite kelj sa strane. Uzeti drugu posudu za kuvanje i na dno stavite maslinovo ulje, dodati seckan mladi luk, obareni kelj, zacine, leblebije i cele komade krompira. Naliti vodom da prekrije svo povrce, poklopiti i pustiti da se kuva dok se ne skuva krompir. Nekoliko krompira izgnjeciti i to ce dati gustinu jelu. Probajte da li je dovoljno zacinjeno pa ako nije dodajte još soli. Na kraju dodajte malo seckanog peršuna. Poslužite toplo kao glavno jelo.

Savet

Zain od sušenog povra pravim sama od osušenog povra za supu (peršun, šargarepa, celer, paškanat, list peršuna) koje sameljem u mlinu za kafu.