

Varivo od kelja



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica (oko 1-1.5 kg)**kelja
- **1 glavi**acrnog luka
- **2 srednj**akrompira
- **2 srednje**šargarepe
- **po želji** belog mesa
- **malosoli**
- **malo**aleve paprike
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloo**rigana
- **2 dl** soka od paradajza
- **maloulja**

Priprema

U veci lonac sipati vodu i posolimo je. Stavimo na ringlu da prokljuca kad krene da vri ubacimo glavicu kelja koju smo ocistili od spoljnih listova. Ako je glavica veca može se preseći na pola. Kelj treba da vri par minuta posle toga iskljucimo ringlu i ostavimo malo u vodi pa procedimo i ostavimo da se hladi.

Za to vreme proprzicemo luk sitno iseckan u dubljoj šerpi. Dok se luk isprži cistimo krompir i šargarepu i iseckamo na kockice. Šargarepa može na kolutice. Ako imamo meso i njega cemo iseci na kockice. Dodamo malo aleve paprike u luk promešamo. Zatim dodajemo meso da se proprži pa krompir i šargarepu. Dolijemo šolju vode da ogrezne i krckamo 10 minuta. Kelj secemo na krupnije kocke i kada nam je do pola kuvano meso i povrce dodajemo kelj. Jer je on vec baren i ne treba mu puno da se kuva da se ne bi raspao. Sipamo vode toliko da prelije kelj dodamo zacine po ukusu i kuvamo 15ak minuta. Posle dodajemo šolju soka od paradajza i

krckamo uz mešanje još 10ak minuta. Ukusan rucak! Probajte...

Savet

Kelj može biti i u posnoj varijanti ako je bez mesa... ja ga esto pravim bez mesa i podjednako je ukusan...