

## ***Punjeni kelj***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg kelja
- 400 g mlevenog mesa
- 4 kašike masti
- 2 kriške hleba
- 1 glavica crnog luka
- 1 jaje
- 1/2 l mleka
- 2 kašike brašna
- 3/4 kg krompira
- zacin
- biber
- peršun po želji
- 3-4 kašike pavlake

### **Priprema**

Koren kelja izdubiti, ali tako da glavica ostane cela. Oprati kelj izmeu listova, ocediti pa staviti u šerpu u malo vode da se kuva u pari. Listovi treba da omekšaju i odvoje se.

Malo propržiti crni luk, pa dodati meso, pokvašen hleb, jaje, peršun, biber i zacin. Od ovih sastojaka napraviti nadev, koji stavljate ravnomerno izmeu listova ohlaenog kelja.

istim belim koncem povezati listove, kako bi se dobio oblik glavice. Tako napunjen kelj, staviti u vodu u kojoj je baren, pa naliti mlekom. Oko kelja staviti krompir isecen na kocke pa sve zajedno kuvati na laganoj vatri.

Gotovo jelo izvaditi u ciniju (radi lakseg secenja i služenja), iseci na kriške i poslužiti uz dodatak pavlake. Prijatno!

P.S. Ovo jelo jedu cak i deca koja nisu oduševljena keljom!