

# **Prokelj kao prilog**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **350 g prokelja**
- **20 g maslaca**
- **25-30 g badema**
- **po ukususu**

## **Priprema**

Ocistite prokelj, osecite krajeve, u njima je najviše sastojaka od kojih jelo postaje gorko. Ako ste u mogućnosti birajte manje glavice, jer su one slae, mekše, glavice cvrste i zategnute, nikako uvele. Prokelj staviti u provrelu vodu i NE soliti, jer ako stavite so, prokelj ce biti gorak. Kuvati oko 10 minuta. Prokelj ocediti. U taviu staviti maslac, kad se otopi staviti 25 gr samljevenih, ne baš jako sitno badema. Kad se malo prepržilo, staviti prokelj, posoliti i dobro promešati.

## **Savet**