

Varivo od kelja sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakelja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 dlmilerama**
- **1 kašikagustina**
- **2 manješargarepe**
- **1dlulja**
- **1kašikamešavine zacina**

Ostalo:

- **4roštiljske kobasicice**

Priprema

Na malo ulja dinstati sitno seckan crni i beli luk i rendanu šargarepu. Dodati na rezance isecen kelj. Posoliti, pa dinstati uz povremeno dolivanje vode. Kada kelj omekša, posuti gustinom, dodati mileram i zacine pa kuvati još oko 5 minuta. Služiti sa prženim roštiljskim kobasicama.

Savet