

## *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
- **1** dlulja
- **1** kašikamešavine zacina

#### **Ostalo:**

- **4**roštiljske kobasice

### **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**