

Keleraba punjena povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece kelerabe
- **100 g** crnog luka
- **100 g** šargarepe
- **100 g** krompira
- **50 g** kukuruza šećerca
- **500 g** graška
- 1veći paradajz
- 1paprika
- 2 **kašik** majoneza
- 2 **kašik** kisele pavlake
- **malo** jogurta
- **po ukusu** soli i belog bibera

Priprema

Kelerabe očistiti od lišća, izdubiti i blanširati u slanoj vodi. Za to vreme naseckati povrće, obariti šargarepu, grašak, krompir, šećerac, a luk, paradajz i papriku naseći na kockice. Pomešati majonez, pavlaku, senf i jogurt, dodavati sastojke do željene gustine, začiniti po ukusu i sjediniti sa rashladjenim povrćem. Dobijenom smesom puniti kelerabe.

Savet