

Kelj sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kelja
- 100 g pirinca
- 60 g mesnate slanine
- 20 g maslaca
- manja konzerva pecuraka
- 1 glavica crnog luka
- 5 dl supe od kocke
- kašika paradajz-pirea
- 3 kasike kondenzovanog mleka
- 1 kašika brašna
- biber
- so

Priprema

Pirinac kuvati u posoljenoj vodi pa kada je kuan, ostaviti da se ocedi. Kelj ocistiti i oprati pa celu glavicu kuvati u slanoj vodi desetak minuta. Izvaditi iz vode i odvojiti 16 veiikih listova a preostali kelj iseckati i pomešati sa pirincem, slaninom isecenom na kockice, pecurkama, solju, biberom i sitno isecenim crnim lukom. Uzimati po dva lista kelja, u svaki staviti pripremljeni nadev i uvijati kao sarmice. Rolnice od kelja propržiti na maslacu, naliti supom i ostaviti da se dinsta oko pola sata. Umešati paradajz-pire, mleko, brašno i dve kašike vode, pa ostaviti da se još neko vreme sarmice dinstaju u ovom sosu.