

## ***Punjene kelerabe***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** komsrednjih keleraba
- **polapileceg** belog mesa
- **1** pileci batak
- **2**šargarepe
- **1** **glavic**acrnog luka
- **50** gobarenog pirinca
- **po ukusu**so, biber, suvi biljni zacin

### **Priprema**

Kelerabe ocistiti, oprati i kuvati u vodi 30 minuta zatim ih izdubiti.

Pilece belo meso i batak i iseci na krupnije komade staviti u šperpu dodati 1 glavicu crnog luka, 2 šargarepe, 1 kašiku zacina, soli po ukusu i sve to fino obariti.

### **Savet**

Poslužiti sa kiselom pavlakom i kiselim mlekom prijatno