

## *Kelj sa dimljenim mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavicakelja
- **250** g pileceg filea
- **250** g dimljenog pileceg mesa ili šunke dimljene
- **3** cenabelog luka
- **1** glavicacrnog luka
- **1** kašikamešavine zacina
- **2** kašikebrašna
- **za** prženjeulje
- **po** ukususoli
- **po** ukusumleveni crni biber

#### **Za prilog:**

- **1/2** kgkrompira

### **Priprema**

Glavicu crnog luka isecite na sitno i pržite u šerpi na zagrejanom ulju.

Kada luk omekša dodajte pileci file isecen na kocke, pržite još malo.

Dodajte dimljeno pilece meso tako?e iseceno na kocke.

Kada se meso isprži dodajte sitno isecenu glavicu kelja i češnjeve belog luka, posolite, pobiberite, dodajte mešavinu zacina, promešajte, poklopite, dodajte 2 dcl vode i kuvajte još 20-tak minuta.

U sud sa brašnom sipajte 150 ml vode i promešajte žicom za mucenje. Razmekšano brašno dodajte u šerpu, mešajte i kuvajte još 5 minuta.

Krompir isecite na polovine, pa skuvajte u posoljenoj i pouljenoj vodi. Kada je gotovo kelj sa dimljenim mesom servirajte na tanjir. Na jedan kraj tanjira servirajte i parcad skuvanih krompira. Dekorirajte grancicama nane i krugovima paradajza.

## **Savet**