

## *Kelj sarmice sa kajmakom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavicakelja (oko 1kg)
- **500** gmlevenog mesanog mesa
- **1** **caša** ( **2 dl**)kajmaka
- **1** **struk**praziluka
- **50** ggriza
- **2** **kašike**ulja
- **1**jaje
- **malo** soli i bibera

### **Priprema**

Kelj ocistite i odvojite lepe listove od korena i poparite vrelom vodom. Na ulju izdinstajte praziluk iseckan na kolutove, dodajte meso i kratko propržite. Smanjite temperaturu pa dodajte kajmak, jaje, griz, posolite, pobiberite i dinstajte još 2-3 minuta. Listove kelja ocedite i jedan po jedan filujte pripremljenom smesom praveci male sarmice.

Vatrostaknu posudu premazite uljem i reajte sarmice tako da stanu u jedan red. Prelijte vodom, pokrijte alu-folijom i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**

Poslužite toplo.