

Keleraba



Sastojci

Potrebno je:

- 3 veze mlade kelerabe
- 1 glavica crnog luka.
- 1 kašika masti
- 1 kašika brašna,
- peršunov list
- so.

Priprema

Kelerabu oljušgiti i iseci na tanke rezance. Lišće mlade kelerabe dobro oprati, pa i njega iseci na rezance. U šerpi zagrijati mast, dodati sitno isecen crni luk, kelerabu i lišće kelerabe da se sve zajedno prži. U uprženu kelerabu dodati kašiku brašna i promešati. Kada se brašno malo proprži naliti supom ili vreloom vodom i posoliti po ukusu. U gotovu kelerabu dodati malo sitno iseckanog peršunovog lišća. Keleraba ne sme da bude mnogo corbasta, ali ni bez soka. Služi se uz faširane šnicle ili pecenje.