Varivo od kelja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice**kelja
- **200 g**suve slanine ili kobasice
- **1 glavica**crnog luka
- **1**mrkva/šargarepa
- **1-2 cena**bijelog luka
- **1/2** celera zeleni dio
- **1 kašicica**timijan/origano ili šta volite
- **1 kašika** gustina
- **1 kašika**pavlake
- **4 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Kelj prerežite na pola, ocistite od korijena, narežite na tanke rezance i operite u hladnoj vodi. Na maslinovo ulje stavite nasjeckani luk, ocišcenu mrkvu, i celer. Dodati slaninicu/kobasicu, narezanu na kockice i kožicu od pancete, ako imate. Dinstajte dok ne pocne da se hvata za dno. Ogulite krumpir i izrežite ga na kockice, pa i njega dodajte. ešnjak protisnite,...sve posolite, stavite kelj i prelijte ga vodom, toliko da pokrije kelj. Poklopite i kuhajte oko pola sata. Nakon pola sata razmutite kašiku gustina sa vodom i sipajte u varivo, dosolite, malo dodajte bibera i kašiku pavlake.

Savet