

## Zapečen kelj



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 800 g kelja
- 300 g mlevenog mesa
- 80 g pirinca
- 3 jajeta
- 3 kašike prezli
- 2 glavice crnog luka
- 1 dl ulja
- 1 caša kisele pavlake
- mleveni biber
- so

### Priprema

Očišćen kelj obariti u slanoj vodi, dobro ga iscediti i ohlažen sitno iseckati. Na zagrejanom ulju propržiti sitno isecen crni luk i mleveno meso. Dodati napola obaren pirinac, prezle, malo mlevenog bibera, soli i 3 žumanceta razmucena sa pavlakom. Belanca umutiti, pa ih pomešati sa masom. U podmazanu tavecaru sipati masu i zapeći u zagrejanom rećni.

Može se služiti sa kiselom pavlakom ili kiselim mlekom.