Kelj iz lonca



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**junecih šnicli
- **4 tanke**tanke sveže kobasice za pecenje
- **1** dimljena kobasica
- **1 glavica** kelja
- **2 glavice** crnog luka
- **2 lista** lovora
- **po želji** suvi biljni zacin

Priprema

Prvo na malo ulja propržiti iseckan crni luk. Zatim dodati iseckane junece šnicle (isecene na kockice), doliti cašu vode i dinstati 15-ak minuta. Za to vreme, iseci kobasice na tanke kolutove. Kelj isto iseckati (kao kupus). Glavicu na 4 dela pa svaki deo seckati sitno.

U šerpu dodati kobasice, dodati cašu vode i nastaviti sa dinstanjem. Dodati iseckan kelj, promešati i doliti 10 caša (2 dl) vode. Ostaviti da se krcka na umerenoj vatri 1,5 sat (s vremena na vreme promešati).

Nakon tog vremena, dodati suvi biljni zacin i lovorov list, i kuvati još pola sata, ili do željene gustine.

Savet

Zdrav i ukusan ruak. Služiti uz cveklu. Prijatno.