

Kelj iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kelja
- **300 g** starog hleba
- **2 glavice** crnog luka
- **3** jajeta
- **1 kašičica** seckane majcine dušice
- **50 g** maslaca
- **2** pilece kocke za supu
- **100 g** dimljene slanine
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** ulje

Priprema

Sitno iseckan luk propržiti na polovini maslaca i malo ulja. Kad luk omekša, dodati slaninu secenu na trakice i majcinu dušicu. Glavicu kelja iseci na krupniju parcad i dodati u šerpu sa lukom i slaninom. Zatim u šerpu naliti prethodno pripremljenu supu od kocke. Posoliti, pobiberiti i ostaviti poklopljeno da se krcka 45 minuta. U meuvremenu kriške hleba iseci na kocke i propržiti na preostalom maslacu. Skuvanu corbu skloniti sa šporeta i preruciti je u vatrostalnu ciniju. Preko naneti ispržene kocke hleba i polupati jaja, pa staviti u rernu da se corba zapece na 15-ak minuta. Dekorisati po želji.

Savet