

Kelj sa susamom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica kelja (veca)
- 2 jajeta
- 2 kašike brašna
- 2 dl mleka
- 1 kasika pavlake
- 100 g sira (kackavalj, mladi sir)
- malo karija po ukusu
- zacin
- so

Priprema

Kelj iseci na kocke i obariti. Posebno umutiti jaja, dodati brašno, mleko, pavlaku, sir, kari, so i zacin.

Staviti obaren kelj u dublju tepsiju, preliti sa umucenim filom, posuti sa susamom i peci u rerni na 230 °C.