

Prokelj salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** prokelja
- **1 vezica** lisnatog kovrdžavog kelja
- **1 kašika** soka od limuna
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **malosoli**
- **50 g** dimljenog posnog kackavalja

Priprema

Prokelj ili kelj pupcar ocistiti od spoljnih listova i odseci zadebljanje. Staviti u posudu u kojoj ce se kuvati, preliti vodom, dodati malo soli, poklopiti i pustiti da vri desetak minuta

Vezicu lisnatog prokelja ocistiti od tvrdih delova i spustiti preko vec probarenog kelja, poklopiti i skloniti sa vatre, ostaviti tako u toploj vodi pet minuta

Ocediti malo prohladiti pa dodati sok od limuna, ako je potrebno još malo posoliti, dodati maslinovo ulje, sve lepo promešati. Odozgo posuti rendanim kackavaljem

Poslužite uz ribu, meni se dopada i samo sa hlebom, raženim pogotovu

Savet

Seme za ovaj lisnati kelj ili kako sam ga ja krstila Livadski kupus, dobila sam od naše drage prijateljice Dubravke. Posejala u svojoj bašti i evo raznih djakonija od njega