

Glavno jelo od kelja



Sastojci

Potrebno je:

- osrednja glavica kelja
- 100 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 500 g mlevenog svinjskog mesa
- 3 jajeta
- 1 pavlaka
- so
- biber
- peršunovo lišće
- lente dimljene slanine (ne mora, ali je ukusnije)

Priprema

Izdinstati meso sa lukom, posoliti, pobiberiti. Skuvati pirinac u slanoj vodi.

Skuvati kelj u slanoj vodi, a potom ga sitno iseckati. Ove sastojke pomešati i u to dodati žumanca, pavlaku, peršunovo lišće i šne od belanaca. Promešati.

U nauljenu vatrostalnu ciniju sipati smesu, odozgo staviti slaninu i sve zapeci u rerni na 200 stepeni oko pola sata.