

Prokelj kao prilog



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** prokelja
- **20 g** maslaca
- **25-30 g** badema
- **po ukus** so

Priprema

Očistite prokelj, osecite krajeve, u njima je najviše sastojaka od kojih jelo postaje gorko. Ako ste u mogućnosti birajte manje glavice, jer su one slađe, mekše, glavice čvrste i zategnute, nikako uvele. Prokelj staviti u provrelu vodu i NE soliti, jer ako stavite so, prokelj će biti gorak. Kuvati oko 10 minuta. Prokelj ocediti. U tavu staviti maslac, kad se otopi staviti 25 gr samljevenih, ne baš jako sitno badema. Kad se malo prepržilo, staviti prokelj, posoliti i dobro promešati.

Savet