

Zapeчени prokelj



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kuvanje prokelja:

- **250 ml** vode
- **1/2 kašičice** soli

Zapečeni prokelj:

- **500 g** prokelja
- **100 g** suve šunkaste slanine
- **100 g** gauda sira
- **1 kašika** ulja
- **prstohvat** krupno mlevenog bibera
- **prstohvat** soli

Priprema

Kolicine su za dve osobe ako je "zapečeni prokelj" glavno jelo. Sa prokelja skinuti oštećene listove, pa ga oprati. Staviti 250 ml vode da prokuva, posoliti je i dodati prokelj, pa ga kuvati oko 10 minuta. Ocediti. Ukoliko se prokelj prekuva ili pripremi nakon zamrzavanja, razvija gorčinu. Uključiti rernu da se greje na 200°C.

Sitno iseci 100 grama mesnate, suve, slanine. U tiganj staviti kašiku ulja, pa ga zagrejati na tihoj vatri, a zatim dodati iseckanu slaninu i lagano je propeci. Dodati prokelj, posoliti i pobiberiti, pa dobro sve izmešati i skloniti s vatre. U manju vatrostalnu posudu staviti prokelj sa slaninom. Iseci gaudu na šire trake, pa ih složiti preko prokelja u obliku mreže. Staviti u zagrejanu rernu koliko da se sir otopi. Servirati odmah. Ovo jelo se ne

podgreva.

Savet

Vrlo ukusno toplo predjelo, prilog ili glavno jelo uz finu mesnu supu. Brzo i lako se priprema, pa je dovoljno samo 30 minuta za spravljanje ovog jela. U receptu iz moje stare knjižice dat je jednostavan nain kako da od minijaturnog kupusa pripremimo veliki obrok :)