

## ***KK sos sa curecim mesom***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** prokelja
- **1** manja glavica kelja
- **2** dl pavlake za kuvanje
- **500** g cureceg belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog lula
- **2** jajeta

### **Priprema**

U šerpu na malo ulja ubaciti iseckan crno i beli luk, i to dinstati. U posebnoj šerpi prokuvati prokelj i listove kelja. Zatim, skuvane listove kelja iseckati na sitno i dodati u šerpu gde se dinsta luk, ubaciti i prokelj i zaciniti bosiljkom i suvim biljni zacinom i dinstati 10ak minuta.

Izmutiti 2 jajeta i pavlaku za kuvanje, preliti smesu sa lukom i keljom i dinstati dok se smesa nedobije glatka.

Za to vreme grilovati curece meso. Kada je SOS od kelja i prokelja gotov, na njega stavite iseckano meso.

### **Savet**

Sluziti uz krastavac salatu. Prijatno