

KK sos sa curecim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** prokelja
- **1 manja glavicakelja**
- **2 dl** pavlake za kuhanje
- **500 g** cureceg belog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cene** belog 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 kuhanje, prelitit 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