

Sufle od kelja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednje glavice**kelja
- **1 glavica**crnog luka
- **80 g**pirinca
- **250 g**mešanog mlevenog mesa
- **3**jajeta
- **50 g**rendanog kackavalja
- **100 g**slanine
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**zacina
- **1/2 kašičice**bibera
- **3 dl**pavlake za kuvanje
- **1 dl**mleka
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**prezli

Priprema

Kelj obariti u posoljenoj vodi, isprati hladnom vodom i sitno iseckati. Pirinac obariti i isprati hladnom vodom. Na 2 kašike ulja propržiti seckani luk, dodati meso, so, biber i pržiti 10 ak minuta. U posudu sipati proprženo meso, obaren kelj, obaren pirinac, prezlu, 3 žumanceta, pavlaku za kuvanje, mleko. Izmešati i na kraju dodati umucena 3 belanca i lagano izmešati. Vatrostalnu posudu namazati sa 1 kašikom ulja i posuti sa kašikom prezle. Izruciti spremljenu smesu, posutu kackavaljem i poreati raznjeve slanine. Peci na 200 stepeni, 30 minuta.

Savet

Jelo je ukusno i služiti ga sa kiselim mlekom.