

Sufle od kelja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednje glavice kelja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **80 gpirinca**
- **250 gmešanog mlevenog mesa**
- **3jajeta**
- **50 grendanog kackavalja**
- **100 gslanine**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicazacina**
- **1/2 kašicice biberna**
- **3 dl pavlake za kuhanje**
- **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 kuhanje, 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.