

Prokelj u pavlaci sa slaninom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** prokelja
- **200 g** kukuruza
- **5 manjih** cenabelog luka
- **250-300 g** praziluka
- **300 g** slanine
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** peršun
- **2** paradajza - srednje velicine
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** maslina bez kospice
- **2** jajeta

Priprema

Prokelj prokuvati 5-10 minuta (zavisi da li koristite svez ili smrznut). Ako koristite smrznut kukuruz, kuvajte ga pre dodavanja u jelo. Slaninu iseckati na manje listice ili kockice i sa prazilukom propržiti. Prvo stavite slaninu jer ce pustiti masnocu pa dodajte praziluk. Pred kraj dodajte sitno iseckan beli luk i pržiti još par minuta. Dodajte kukuruz, prokelj i masline iseckane po želji (možete i cele stavljati, na pola seci ili na sitnije komadice). Dodati paradajz isecen na manje komadice ili listove. Sipati u podmazan pekac. Umititi 2 jajeta, dodati pavlaku za kuvanje, posoliti, pobiberiti i dodati peršun pa sa tom smesom prelitati jelo i peci 15 tak minuta. Prijatno!

Savet

Ovo jelo ide odlično i uz neko meso, a i kao glavno jelo. Na moje iznenađenje i deci se dopada :)