

Paketici od kelja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 200 g** listova kelja
- **maloulja**

Za nadev:

- **200 g** gmešanog mlevenog mesa
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malobibera** sa belim lukom
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **1 ceniz** gnjecenog belog luka
- **1 jaje**
- **2 kašike** prezli

Za paniranje:

- **1 jaje**
- **malomleka**
- **malobrašna**
- **maloprezli**

Priprema

Izmešati mleveno meso, so, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, biber sa belim lukom, mlevenu cvenu mlevenu papriku i izgnjecen ili sitno iseckan beli luk. Dodati jaje, viljuškom dobro izmešati ta na kraju dodati prezle i dobro viljuškom izmešati. Formirati kuglice velicine oraha. Od ove kolicine sam dobila 14 kuglica.

Za barenje kelja u šerpu staviti vode sa malo soli da provri, staviti kelj na 5 minuta u vrelu vodu da malo omekša te procediti. Listovima kelja svakom pojedinačno istanjiti tvrdu belu žilu. Na sredinu lista staviti kuglicu mlevenog mesa, pri vrhu stisnuti te zavezati tankim kanapom.

Pripremljene paketice uvaljati u brašno pa umuceno jaje sa mlekom i na kraju u prezle. U šerpu staviti ulje da se zagreje, smanjiti vatru i staviti panirane paketice da se prže.

Prilikom prženja okretati da sa svih strana dobiju zlatno žutu boju. Prženje traje približno 10-15 minuta.

Pržene paketice odložiti na papirnati kuhinjski ubrus da upije višak masnoce, sa ubrusa prebaciti na tacnu za posluživanje.

Servirati sa restovanim krompirom.

Savet

Izolacija me tera da si dan napravim interesantnijim, da prilikom kuvanja radim neobine kombinacije i to primenom namirnica koje imam kod kue. Današnja kombinacija mi se veoma dopala i odlučila sam da moj recept podelim sa Vama.