

Punjena keleraba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 komada** kelerabe
- **4 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **malocelera**
- **1** šoljica kinoe
- **200 ml** paradajz soka
- **5-6** šnitastanina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Luk iseckati na sitno, pa ga propržiti. Nakon što postane staklast, dodati mu sitno rendanu šargarepu i celer. Naliti malo vode i nastaviti sa dinstanjem.

U međuvremenu, kelerabe pažljivo izdubiti, tako da sredina ostane cela. Izdubljeni deo sitno iseckati, pa dodati povrću koje se dinsta.

Kad je povrće malo omekšalo, dodati kinou, naliti paradajz sokom i dinstati dok kino ne omekša. Začiniti po ukusu solju i biberom. Skloniti sa vatre i prohladiti.

Ovom smesom puniti izdubljene kelerabe, pa svaku obmotati šnitom slanine.

Poreati ih u podmazanu zemljanu posudu. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok keleraba ne omekša i slanina se malo zapece.

Savet