

Varivo od kelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** teletine bez kosti
- **1 glavica** crnog luka
- **1** zelena paprika
- **2** šargarepe
- **2-3** krompira
- **1 manja glavica** kelja
- **1 kašičica** mješavine začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** ljute, mljevena crvena paprika
- **par kašika** ulja
- voda

Priprema

Na zagrijanom ulju propržiti sitno sjeckan luk. Kad postane staklast, dodati teletinu, rezanu na kockice. Pržiti par minuta, pa dodati sitno rezanu papriku. Još kratko pržiti, posoliti, pa preliti vodom, poklopiti i kuhati. Nakon 20-tak minuta, dodati šargarepe, narezane na kolutice, kao i narezan krompir.

Dodati i narezan kelj. Preliti vodom, začiniti mješavinom začina, solju i biberom.

Nakon nekih 25 minuta dodati i mljevenu, crvenu papriku. Krckati još 5-6 minuta, pa poslužiti.

Savet