

Kelj sa piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 srednja glavica kelja
- 300 g piletine
- 1/2 struka praziluka
- 2 cena belog luka
- 5 kašika ulja
- 2 srednja krompira
- so
- biber
- aleva paprika
- 4 kašičice gustina

Priprema

Odvojiti listove kelja od glavice, iseci centralni korenasti deo sa listova i bariti ih u kipućoj vodi desetak minuta. Isprati listove hladnom vodom i iseci na rezance.

Na ulju propržiti sitno iseckan praziluk i beli luk, zajedno sa piletinom isecenom na krupnije komade.

Dodati kelj i krompir, secen na krupne kocke, naliti vodom, posoliti po ukusu i kuvati oko 60 minuta.

Pred kraj dodati prstohvat mlevenog bibera i kašičicu aleve paprike. Zgusnuti jelo gustinom razmucenim u malo vode, pa servirati sa kiselim pavlakom.