

Nabujak od kelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kelja
- **250 g** mlevenog mesa
- **40 g** pirinca
- **1 manja glavica** crvenog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malobibera** mlevenog
- **malosoli**
- **2** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake
- **malosoda** bikarbone
- **malokajmaka** ili putera
- **2 kašike** ulja
- **malomargarina**
- **maloprezli**

Priprema

Sa pola glavice kelja (400 g) skinuti vanjske listove razrezati na 2 dela i stavite kuvati u vrelu slanu vodu 10 minuta. Kuvani kelj stavite u cedilo da se voda iscedi i da se ohladi, te ga sitno iseckajte.

Dok se kelj u cedilu hladi, crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Mlevenom mesu dodati malo soli, malo suvog biljnog zacina, i malo mlevenog bibera i viljuškom izmešati.

Pirinac propržiti na malo ulja, dodati vode da ogrezne i skuvati ga, ali se ne sme raskuvati. Na malo ulja ispržite

luk da postane staklast te dodati zacinjeno mleveno meso i propržiti i pustiti da se ohladi.

Proprženom mesu dodati kuvani pirinac, iseckan kelj, kiselu pavlaku, 2 žumanceta, malo soda bikarbonate i dobro izmešati da bude kompaktna smesa.

Mikserom umutiti 2 belanceta sa malo soli u tvrd sneg. Sneg od belanaca lagano varjacom umešati u prethodno pripremljenu smesu sa mesom.

Vatrostalnu posudu premazati sa svih strana margarinom i posuti prezlima. Smesu izrucite u vatrostalni sud, poravnati varjacom a po površini staviti komadice kajmaka ili maslaca.

Vatrostalni sud poklopiti i staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite poklopljeno 30 minuta, skinite poklopac i pecite još 10 minuta. Poslužite toplo sa ovcjim kiselim mlekom. Napomena: Sastojke u receptu sam dala za 4 osobe, a spremala sam od polovine navedenih sastojaka, odnosno za 2 osobe.

Savet

Nakon mnogo isprobanih načina, evo jedan interesantan i ukusan način pripreme kelja. Isprobajte ga i Vi, oduševiti će Vas. A ovo jelo ima i drugu mogućnost, ako se sav nabujak ne pojede na dan kad je napravljen, isti se drugi dan može narezati na kriške koje se uvaljaju u brašno, pa umućeno jaje sa mlekom i na kraju prezle i ispeku na ulju. Tako spremljen pohovan kelj može se jesti kao samostalan obrok, a može biti prilog nekom pečenju.