

Kelj sa junetinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka glavicakelja
- **500** gjunetine
- **1** glavicacrnog luka
- **2** strukapraziluka
- **3** cenabelog luka
- **2**šargarepe
- **3**krompira
- **1** crvena paprika (sveža ili iz zamrzivaca)
- **2** dlkuvanog paradajza
- **3** l vode
- **2** kašikemasti
- **2** listalolbera
- **1** govea kocka za supu
- peršunovo i celerovo lišće
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicaaleve paprike
- **0,5** dlulja
- so, biber, zacin

Priprema

Ocistiti i sitno iseckati crni luk, beli luk i praziluk, staviti u šerpu, pa dodati meso iseceno na kocke, šargarepe isecene na kolutove ili kockice i mast, naliti sa 2 dl vode, pa dinstati 15 minuta. Nakon toga dodati krompir i papriku isecene na kocke i dinstati još 15 minuta. Zatim dodati kelj isecen na vece komade, lolber, sitno iseckano peršunovo i celerovo lišće, kocku za supu, posoliti, pobiberiti i zaciniti po ukusu, pa naliti sa kuvanim

paradajzom i vodom, poklopiti i staviti da se dalje kuva 1,5 h na umerenoj temperaturi. Od ulja, brašna i aleve paprike napraviti crvenu zapršku. Zapržiti gotov kelj i ostaviti ga još 5 minuta da se ukrcka.

Savet