
Kelj s krumpirom

Autor: Sabina



Kelj s krumpirom

Sastojci

750 g kelja
400 g krumpira
3 žlice maslinovog ulja
3 režnja češnjaka
10 g peršina
sol i papar po guštu

Način pripreme

Kelj očistimo i izrežemo na šestine.

Oguljeni krumpir izrežemo na veće kocke, a češnjak i peršin fino skosamo.

Krumpir stavimo kuhati u vrelu slanu vodu, a kad je napola gotov dodamo kelj.

Kuhamo dok krumpir i kelj potpuno ne omekšaju pa ocijedimo.

U vruće maslinovo ulje stavimo češnjak i prešin.

Kad češnjak požuti dodamo kelj i krumpir, posolimo i popaprimo.

Pirjamo miješajući dok ne dobijemo ujednačenu smjesu kelja i krumpira.

Ostale napomene

Služimo kao prilog mesu i ribi.

Vrijeme pripreme	30 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Da	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	