

KELOVÝ PRÍVAROK



2



30 min.

Kelový prívarok je jedlo, ktoré si vieme vychutnať počas celého roka, ale tak nejako sa nám spája s letom a prázdninami (asi preto, že v lete sa u nás jedávali hlavne zeleninové jedlá, sem-tam doplnené o nejakú mäsovú fašírku). Najčastejšie si k nemu opečieme dobrý špekáčik a podávame s domácim chlebom. Je to jednoduché, lacné a výdatné jedlo. Prívarok môže, ale aj nemusí byť zahustený múkou, to nechávame na vás.

BUDETE POTREBOVAŤ:

4 hrste narezaného kelu
200 g zemiakov
nakrájaných na kocky
1 cibuľu
hrst na kocky
nakrájanej slaniny
lyžičku rasce
pár guličiek
nového korenie
2 bobkové listy
zeleninový vývar
soľ a čerstvo mleté
čierne korenie
lyžicu masla
lyžicu múky (voliteľné)

A TAKTO NA TO:

1. Na masle opečte slaninu a speňte nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridajte rascu, nové korenie a bobkový list. Pridajte tiež kel, zemiaky a pod pokrievkou chvíľu duste. Osolte a okoreňte, varte na miernom ohni a občas kel podlejte trochou zeleninového vývaru.
2. Keď sú kel a zemiaky dostatočne mäkké prívarok môžete zahustiť zátrepkou z múky s trochou zeleninového vývaru. Finálne dochuťte.
3. Prívarok môžete podávať s opečeným špekáčikom, prípadne s dusenými bravčovými kockami mäsa alebo s vajíčkom.

