

Varivo sa keljom i suvim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- **1 glavica** komoraca
- **3-4** šargarepe
- **1 glavica** kelja
- **3-4** parčeta suvog mesa
- **1 šoljica** pirinca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Crni i beli luk i komorac sitno iseckati, a šargarepu iseci na koutove. Na malo ulja propržiti crni luk, pa mu zatim dodati beli luk, sačekati da on pusti aromu i dodati komorac. Dinstati sve zajedno nekoliko minuta, pa dodati malo vode, i nastaviti sa dinstanjem, dok šargarepa malo ne omekša. Kelj iseci na rezance željene velicine, pa ga dodati povrću na vatri. Sve zajedno kratko prodinstati dok kelj malo ne „svene“, pa dodati šoljicu očišćenog i opranog pirinca. Naliti sa malo vode i dinstati dok pirinac ne bude na pola kuvan. Po potrebi dolivati pomalo vode.

Zaciniti po ukusu solju i biberom. Kada je pirinac napola skuvan, sve zajedno presuti u zemljanu ili vatrostalnu posudu.

Po površini poreati suvo meso. Staviti da se pece u rernu zagrejanu na 200 stepeni oko 30-40 minuta.

Savet