



Corba od kelja sa sirom

Corbe su nezaobilazan deo slovenske nacionalne kuhinje, a uz corbu od gljiva u korici hleba, corbu od vrganja, govežu, krompira... probajte i ovu zanimljivu corbu od kelja i sira.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 100 g pancete
- 4 cena belog luka
- 500 g kelja
- 2 kasicice [Vegete](#)
- 4 kasike kuvanog pirinca
- 60 g narendanog parmezana



Vreme pripreme: 30 min

Energetska vrednost: 284 kcal / 1187 kJ

Zahtevnost:

Priprema

1. Pancetu isecite na kockice i kratko proprzite.
2. Dodajte pasirani beli luk i nalijte vodom.
3. Kad voda provri, dodajte iseckani kelj i Vegetu pa kuvajte dok kelj ne omeksa.

Posluživanje

Kuvanu corbu od kelja poslužite s kvanim pirincem i narendanim sirom.

Savet

Pirinac mozete zameniti kvanim krompirom seckanim na kockice.

Moja biljeska

