

# Gulaš od pršute i kelja i Kelj sa leblebijama i kokosom

## Gulaš od pršute, kelja i pasulja

80 g pršute  
2 kašike suncokretovog ulja  
1 komorač  
2 čena belog luka  
5 grančica timijana  
150 ml belog vina  
400 g belog pasulja iz konzerve  
400 g paradajz pelata  
300 ml povrtnog bujona  
200 g kelja  
1 kašičica morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice čilija sa morskom soli  
1 kašičica crnog bibera

## Način pripreme

Pršutu isečenu na listove propržiti. Veći deo izvaditi sa strane i sačuvati za kraj. Komorač isečen na listove dodati u šerpu sa preostalom pršutom. Dodati ulje i propržiti zajedno sa pršutom. Začiniti solju, biberom, čilijem sa morskom soli. Kad se proprži dodati belo vino i svežu majčinu dušicu. Kad alkohol ispari dodati pasulj, bujon, isečen pelat i kuvati 10-15 minuta. Na kraju dodati kelj isečen na trake, poklopiti šerpu i kuvati još 10 minuta. Jelo servirati i ukrasiti proprženom pršutom.

## Kelj sa leblebijama i kokosom

1 kašika margarina sa maslacem  
1 glavica crnog luka  
20 g đumbira  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevene kurkume  
1 kašičica morske soli  
1 kašičica šarenog bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kari mešavine začina  
2 kašike paradajz pirea  
200 g kelja  
400 g skuvanih leblebija  
250 ml povrtnog bujona  
50 g kokosa u listićima  
4 kašike grčkog jogurta  
1 kašika šljiva chili džema

## **Preliv**

50 ml mediteran ulja  
2 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog bosiljka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice himalajske soli

## **Način pripreme**

U zagrejan tiganj staviti margarin sa maslacem. Kad se istopi na njemu propržiti iseckani crni luk. Kad se luk proprži dodati narendan đumbir. Kratko sve zajedno propržiti i začiniti solju, biberom, karijem i kurkumom. Kelj iseći na trake, pa ga dodati u tiganj i poklopiti. Nakon nekoliko minuta dodati paradajz pire, bujon, leblebije i sušeni kokos i ostaviti da se kuva dok skoro sva tečnost ne ispari. Pomešati grčki jogurt sa šljiva chili džemom i po kašiku sipati preko pripremljenog jela.

Napraviti i preliv u šnezideru zagrevajući mediteransko ulje sa iseckanim belim lukom na listiće, bosiljkom i himalajskom solju. Preliti preko jela i poslužiti.