

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.