

mjesečni recept oslić s krumpirom i keljom



ZA 4 OSOBE:

300 g paniranog oslića, ulje za prženje

PRILOG: 500 g krumpira, 400 g kelja, sol, 2
češnja češnjaka, 2 žlice maslinova ulja

Panirani oslić popržite na ulju te izvadite da se ocijedi suvišna masnoća. Krumpir narežite na kocke, a kelj narežite na rezance te zajedno skuhaite u posoljenoj vodi i ocijedite. Na zagrijano maslinovo ulje dodajte nasjeckani češnjak i ocijeđeno povrće te promiješajte. Panirani oslić poslužite topao s prilogom od krumpira i kelja.

