

# Zapečeni kelj pupčar



- 1/2 MŽ [papra](#)
- 1/2 MŽ [muškato oraha](#)
- 100 g slanine(špek)
- 2 dl [vrhnja](#)
- 4 VŽ [bijelog vina](#)
- 1 jaje
- 1 MŽ soli
- 60 g [sira](#) npr. ementalera
- 50 g margarina ili puta
- 3 VŽ krušnih mrvica
- Sol

750 g kelja pupčara



Kako očistiti i prokuhati kelj pupčar za daljnju pripremu:

<http://moja-kuhinja.com/jela-od-povrca/kelj-pupcar-na-putru-sa-finim-travama.html#priprema-kelja-pupcara>



Rastopimo 2/3 putra i na to dodamo prokuhani kelj pupčar, posolimo, poparimo, dodamo 1/2 količine naribanog [muškato oraha](#).

Prodinstamo samo kratko, da se putar otopi(1 min.).



U vrhnje umutite jaje, vino, poparite, dodajte ostatak muškato oraha, te posolite.

Izradite glatku masu u koju umješajte sir narezan na kockice.



Prodinstani kelj pupčar stavite u formu za pečenje.

Između prokulice dodajte slaninu, prelijte smjesom vrhnja i sira.

Posipajte krušnim mrvicama, te na vrh stavite ostatak putra narezanog na listiće.

Pecite na 180°C cca. 45 min. dok mrvice ne pozlatne.

Provjerite tijekom pečenja da mrvice ne zagore, tada pokrijte sve sa alu folijom.

