

Zapečeni kelj pupčar, prokulica V.2 21.11.2014



- Kao glavno jelo za 2 ili prilog za 4 osobe:
- 1/2 MŽ [papra](#)
- 1/2 MŽ [muškarnog oraha](#)
- 100 g suhe slanine (špek) ili suhe vratine
- 4 dl [vrhnja](#) za kuhanje
- 0,5 dl [bijelog vina](#)
- 2 jajeta



- 200 g [sira](#) npr. ementalera
- 50 g margarina ili puta
- 3 VŽ krušnih mrvica
- 750 g kelja pupčara (**prokulice**)

Pročitajte [kako očistiti i prokuhati kelj pupčar](#) za daljnju pripremu.

www.moja-kuhinja.com



Prokulicu iskuhajte u pari.

Ako nemate posudu za kuhanje na pari, stavite **prokulice** u sito iznad kipuće vode. Poklopite.

Prokulica su kuhane kada ih možete probosti čačalicom. Ostavite ih da se dobro icijede, **Tekućinu od kuhanja prokulica** možete iskoristiti za pripremu povrtnog temeljca.

Rastopimo putar i na to dodamo na pari prokuhani **kelj pupčar**, **prokulicu**, posolimo, poparimo, dodamo naribani **muškatni orah**, prodinstamo 2-3min. Podlijemo sa **vinom** i prodinstamo da vino ishlapi.

U **vrhnje** umutite jaje. Izradite glatku masu u koju umješajte krušne mrvice.

Prodinstani **kelj pupčar** stavite u formu za pečenje. Između **prokulice** dodajte **slaninu**, prelijte smjesom **vrhnja**, jaja i mrvica.

Provjerite tijekom pečenja **kelja pupčara** da mrvice ne zagaraju, ako zagaraju pokrijte posudu za pečenje sa alu folijom.

Pećite na 180°C cca. 45 min.

Zadnjih 10 mintu posipajte sirom.

Zapečenu prokulicu, **kelj pupčar** servirajte dok je još toplo/vruće.

