

## Gratiniran narastek iz zelja



Foto: Nives

### Priprava:

Polovico zeljne glave narežemo na kvadratke, papriko očistimo in jo prav tako narežemo na kvadratke, krompir olupimo, narežemo na kolobarje ter ga posebej kuhamo 10 minut. Na oljčnem olju prepražimo na kocke narezano čebulo, dodamo slanino ter pražimo približno 5 minut. Dodamo na drobno nasekljan česen, zeleno papriko, zelje, solimo, dodamo vegeto in popoprano. Odljemo krompir in ga primešamo k ostalim sestavinam. Prilijemo 1 dcl vode in dušimo 10 minut.

Medtem segrejemo pečico na 180°C. Vse sestavine preložimo v ognjevarno posodo v katero smo dali 2 žlici oljčnega olja, prelijemo s prelivom, ki je gladko zmešan ter damo v pečico za približno 20 minut oz. za toliko časa, da je narastek zlato zapečen. Ko ugasnemo pečico potresemo nariban sir ter pustimo v pečici še približno 5 minut.

Na krožnik naložimo narastek in ga okrasimo z rezinami paradižnika, svežo baziliko ter vejico svežega timijana, okoli pa potresemo s suhim koprrom. Še toplo postrežemo.

Pa dober tek vam želim!

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

### Sestavine za 4 porcije:

- 1/2 zeljne glave
- 3 srednje veliki krompirji
- 4 rezine slanine
- 1 zelena paprika
- 1/2 bele čebule
- 1 strok česna
- ščepec soli
- ščepec popra
- 1 čajna žlička vegete
- 5 žlic oljčnega olja
- nariban sir
- 1,5 dcl mleka (preliv)
- 2 veliki žlici kisle smetane (preliv)
- 1 jajce (preliv)
- 1 žlička škroba za kuhanje (preliv)
- sol (preliv)
- poper (preliv)