



Složenac od kelja, riže i gljiva

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

400 g kelja
200 g riže
150 g šampinjona
150 g crvenog luka
80 g celera
80 g peršina
1 - 2 režnja češnjaka
60 - 80 ml maslinovog ulja
sol, papar

Bešamel umak:

60 g maslaca
60 g brašna
300 ml mlijeka
200 ml slatkog vrhnja
100 g Grana Padana
Sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Stavite kuhati rižu u blago posoljenu vodu. U međuvremenu sitno nasjeckajte luk i popržite na 50 ml maslinovog ulja, dodajte sitno ribani celer i peršin, popržite stalno miješajući, dodajte sjeckane gljive i češnjak. Popržite

2 - 3 minute pa začinite solju i paprom.

Listovima kelja nožem stanjite zadebljanje i blanširajte ih. Kuhanu rižu dodajte u gljive i promiješajte.

Za bešamel, svijetlo popržite brašno na maslacu, stalno miješajući zalijte mlijekom, umiješajte vrhnje, posolite i kuhajte 15 - 20 minuta.

Posudu za pečenje premažite preostalim maslinovim uljem, rasporedite gljive i rižu, poravnajte, pokrijte listovima kelja, premažite bešamelom, pospite ribanim Grana Padanom.

Stavite u pećnicu na 200 °C i pecite 15 minuta.