

Posni pasulj (na vodi)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pasulja
- **2 glavice (srednje)** crnog luka
- **4 cešnjabelog** luka
- **3 listalorbera**
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1 šargarepa**
- celer
- paškanat
- peršun
- suvi biljni zacin
- biber
- **2 kašičice** brašna
- voda

Priprema

Staviti pasulj u šerpu, naliti vodom i staviti da prokuva. Kada prokuva, procediti pasulj i naliti ponovo sa vodom. Dodati sitno iseckani crni luk i šargarepu. Koren peršuna, paškanata i celera (kolicina po želji) iseckati na kockice i dodati pasulju. Ubaciti lorber, posuti suvim biljnim zacinom (po želji) i staviti da se kuva.

Kada je pasulj prilično raskuvan, 10-ak minuta pri kraju, dodati pasirani paradajz, u kome se razmuti brašno. Dodati sitno iseckani beli luk, pobiberiti i ako je potrebno posuti još sa suvim biljnim zacinom. Ostaviti još malo da se kuva i- rucak je gotov.

Savet