

Varivo od sociva



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** alevne paprike
- **300 g** šargarepe
- **300 g** sociva
- **4 kašike** ovsenih pahuljica
- **3 manje** crvene paprike
- **1 cen** belog luka
- **prstohvat** bibera i umbira
- **1 kašičica** morske soli
- **1 kašika** peršunovog lista

Priprema

Socivo dobro oprati, preliti vodom i ostaviti da odstoji oko sat vremena. Crni luk sitno iseckati i propržiti na vrelom ulju dok ne porumeni. Nakon toga dodati alevu papriku, šargarepu iseckanu na kolutove, socivo i ovsene pahuljice. Sipati dve šolje vode.

Papriku malo prepeci na ringli, tek da zamiriše, pa staviti u šerpu. Kuvati 20 minuta uz dodavanje vode po potrebi, a nakon toga dodati sve preostale začine i kuvati još nekoliko minuta. Beli luk je potrebo sitno iseckati ili zgnjeciti kroz presicu za beli luk. Kolicinu vode odrediti u zavisnosti od toga koju gustinu želite da dobijete.

Savet

Ukoliko soivo niste ostavili da nabubri pre kuvanja, ništa strašno, samo ete ga kuvati malo duže.