

?orba od pasulja



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g belog pasulja
- 400 g oljuštenog paradajza
- 1 šolja ulja
- 1 veća glavica crnog luka
- 2 srednje šargarepe
- 1 veza celera
- 1 ljuta papricica, po želji
- biber
- so

Priprema

Oprati pasulj, staviti ga u šerpu sa dosta vode i pustiti da prokljuca. Ocediti tu vodu, sipati svežu i kuvati oko pola sata. Zatim dodati ulje, seckan luk, šargarepu i celer. Zaciniti po ukusu, smanjiti temperaturu i na tihoj vatri krckati oko jedan sat dok pasulj ne omekša. Služiti vruće uz maslinke, kiseli krastavac ili dimljene haringe.