

****Klot* pasulj, malo drugaciji***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **1 veka** glavica crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- 2 šargarepe
- **oko 100 g** korena celera
- 1 koren peršuna
- **1** manji paškanat
- 2 crvene paprike
- **1 konzerva** pelata
- **oko 300 g** kupusa
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog začina
- **po ukusu** aleve paprike
- **1/2-1** ljuta paprica po ukusu
- 2-3 lovorova lista
- **malosito** seckanog peršunovog lista
- **oko 1 l** povrtna supe

Priprema

Pasulj oprati, pa ostaviti u vodi preko noći da nabubri. Prosuti vodu, naliti drugu, pa kad proključa, baciti, naliti toplom vodom i ostaviti da se kuva na laganoj vatri. U voku na malo ulja propržiti seckan crni luk, pa kad omekša, dodati mu na kolotovce seceno korenasto povrće i pržiti na tihoj vatri. Kad se malo "opusti" dodati kupus secen na rebarca, papriku, beli luk, a pred kraj i pelat i ljutu papricicu, ko ne voli ljuto, ne mora. Ostaviti da se fino ukrcka. Doterati ukus začina. Pasulj ocediti, a vodu sacuvati, pa umesati u povrće. Naliti povrtnom supom, smanjiti vatru i ostaviti da krcka. Raspodeliti pasulj u zemljane činije, doliti vode u kojoj se kuvao,

ako je potrebno, još malo popraviti ukus zacinima i staviti da se zapece na 200 stepeni nekih 20tak minuta, ili u zavisnosti od pecnice, dok ne uhvati finu koricu.

Savet

Ovaj pasulj možete kuvati i sa mesom po želji, ali ovaj što sam ja imala je bio predivan, pravi "tetovac", što moja mama kaže "ko kajmak", divnog ukusa, pa sam htela da sauvam taj ukus, a i moji klinci nisu baš neki "mesoljupci" kad je pasulj u pitanju....Sto se kaze,vise vole "klot" pasulj.