

Posni pasulj na vodi (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pasulja
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1** sveža paprika
- **1 koren** celera
- paškanat
- **1 koren** peršuna
- **2** lista lovora
- suvi biljni zacín
- biber
- **3 češnj** a belog luka

Za zaprška:

- **1 kašik** a brašna
- **3 kašice** a leve paprike
- voda

Priprema

Pasulj naliti vodom i staviti da proključa. Crni luk, beli luk, šargarepu i papriku iseci na kockice. Celer, paškanat i koren peršuna staviti po ukusu, takoe sitno iseckani.

Kada je pasulj proključao prosuti vodu, pa naliti, ponovo, ali sa toplom vodom. Dodati svo iseckano povrce, kao i lorber. Staviti da se kuva, dok zrnca pasulja potpuno ne omekšaju. Tada staviti biber i suvi biljni zacin, po ukusu.

U odgovarajucoj posudi razmutiti mešavinu brašna i aleve paprike, sa hladnom vodom, pa naliti u pasulj. Pustiti da protera 2-3 ključa i, ako je potrebno, još doterati ukus sa zacinima. Poslužiti uz odgovarajuću salatu, bez ulja.

Savet